**NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ**

**06 EYLÜL 2021 – 30 HAZİRAN 2022 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 Konservatuarı, 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 Spor Bilimleri Fakültesi, 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 **06 Eylül 2021 – 30 Haziran 2022** tarihleri arasını 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 (06 Eylül 2021 – 30 Haziran 2022) yaklaşık toplam 491.100 (dörtyüzdoksanbirbinyüz) adettir. (1.KISIM yerlerde öğle ve akşam yemeği olmak üzere 2 öğünde günlük yaklaşık 2.800 adet toplam yaklaşık 475.200 adet ve 2. KISIM yerde sadece öğle yemeği olmak üzere günlük yaklaşık 100 adet toplam yaklaşık 15.900 adet)

Bu sayılar tahmini olarak verilmiştir. Yemek yiyen kişi sayıları eksik veya fazla olabilir. Yemek hizmeti akademik takvime göre verilmekte olup, Ulukışla Meslek Yüksekokulunda eğitim öğretimin olmadığı günlerde/dönemlerde yemek hizmeti verilmeyecektir. Akşam yemeği ikinci öğretim yapılan birimlerde verilmektedir.

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.

Eğitim öğretim dönemi içerisinde olağanüstü haller (deprem, salgın hastalık, terör vb.) nedeniyle eğitim öğretime 5 günden fazla süreyle ara verilmesi ve bu durumda da personele yemek hizmetinin verilmeye devam edilmesi hallinde çalıştırılacak personel sayısı (Baş Aşçı ve Gıda Mühendisi/Diyetisyen sabit kalmak kaydıyla) söz konusu günlerle sınırlı olmak üzere hizmeti aksatmayacak şekilde idarenin onayı ile belirlenecektir.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.KISIM YERLER İÇİN:** | | | | | |
| **Çalışılacak Dönem\*** | **Gün Sayısı** | **İş günü sayısı** | **İdarece Öngörülen Asgari Çalıştırılacak İşçi Sayısı\*\*\*** | **Çalışacak Personel Nitelikleri** | |
| **Yaz Dönemi\*\***  **06.09.2021–10.10.2021** | 35 | 25 | 14 | **Birim Sorumlusu** | 1 adet |
| **Gıda Mühendisi/Diyetisyen** | 1 adet |
| **Baş Aşçı** | 1 adet |
| **Aşçı** | 1 adet |
| **Tatlıcı** | 1 adet |
| **Aşçı Yardımcısı** | 1 adet |
| **Ara Tatil Dönemi\*\***  **22.01.2022-27.02.2022** | 37 | 25 | **Garson** | 1adet |
| **Servis Elemanı** | 4 adet |
| **Bulaşıkçı** | 2 adet |
| **Depocu** | 1 adet |
| **Öğrenim Dönemi**  **11.10.2021 - 21.01.2022**  **28.02.2022 - 30.06.2022** | 226 | 159 | 48 | **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** | 7 adet |
| **Depocu** | 1 adet |
| **2.KISIM YER İÇİN (Ulukışla Meslek Yüksekokulu)** | | | | | |
| **Öğrenim Dönemi**  **11.10.2021 - 21.01.2022**  **28.02.2022 - 30.06.2022** | 226 | 159 | 2 | **Aşçı** | 1 adet |
| **Servis Elemanı** | 1 adet |

\*Tarihler akademik takvime göre değişiklik gösterebilecek olup, yayınlanacak 2021-2022 yılı akademik takvimi esas alınacaktır.

\*\*Ara tatil dönemi ve yaz döneminde yemek sayılarında düşüklük yaşanabileceği dikkate alınarak gerekli tedbirlerin alınması suretiyle yemekhanelerde yemek verilmeye devam edilecektir. Yemekhanelerde yemek yiyen sayısının 5 günlük (iş günü) ortalaması 10 kişinin altına düştüğünde idarenin yazılı onayı alınarak yemek servisi yapılmayabilir. Ancak yüklenici isterse verebilir.

\*\*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 açtıracağı 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 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.

Yemekler tüketileceği gün aynı menüden öğle ve akşam yemeği olarak ayrı ayrı pişirilecektir.

Akşam yemeği ile öğle yemeği bir arada pişirilmeyecektir. Öğle yemeği ısıtılıp akşam yemeği için servis edilmeyecektir. 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 personelini 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.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2018-2020 Yılı Aylık Yemek Sayıları (Bilgi amaçlıdır)** | | | | | | | | | | | | | |
| **Yıl** | **Ocak** | **Şubat** | **Mart** | **Nisan** | **Mayıs** | **Haziran** | **Temmuz** | **Ağustos** | **Eylül** | **Ekim** | **Kasım** | **Aralık** | **TOPLAM** |
| **2018** | 12.367 | 40.234 | 66.515 | 41.149 | 39.175 | 6.524 | 10.397 | 6.537 | 18.121 | 97.350 | 67.041 | 72.801 | **224.698** |
| **2019** | 15.639 | 47.787 | 64.218 | 49.751 | 27.420 | 5.684 | 14.876 | 6.894 | 19.084 | 73.795 | 48.589 | 54.935 | **256.300** |
| **2020** | 14.224 | 38.719 | 28.757 | 1.658 | 1.437 | 3.082 | 3.224 | 2.597 | 2.221 | 2.508 | 1.712 | - | **87.839** |

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  Ayran 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  Ayran veya Meyve suyu (200 ml)  Su (200 ml) |
| **3** | Ekmek Arası Salam | Ekmek (100 gr)  Dana Salam (70-80 gr)  İsteğe göre Yeşillik  Ayran 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  Ayran veya Meyve suyu (200 ml)  Su (200 ml) |

Üniversitemizce düzenlenen sosyal, kültürel, sportif, bilimsel ve benzeri faaliyetlerde, özel gün ve gecelerde idarenin belirleyeceği öğrenci, konuk ve görevli ya da üçüncü kişilere mesai içi ve/veya dışı saatler ile tatil günlerinde kahvaltı, öğle-akşam yemeği, özel yemek, kumanya ve/veya çorba hazırlama ve dağıtımını yapacaktır. Yükleniciye en geç 1 gün öncesinden bilgilendirme yapılacak olup hesaplama aşağıdaki şekilde yapılacaktır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ÖZEL YEMEK, KAHVALTI, ÇORBA FİYATLARI** | | |
| Özel Yemek | Normal yemek menüsüne ilave olarak;  Tatlı+Salata+Meyve+İçecek(gazlı içecek, ayran, maden suyu) | 1,5 Yemek bedeli |
| Kahvaltı | 2 roll ekmek(80-100 gr)-Beyaz peynir (tam yağlı) (50g), Kaşar Peyniri (tam yağlı) (40g), Zeytin (yeşil/siyah) (40g), -Tereyağı (15g), Bal (20g), Reçel (20g) Tahin-pekmez (20g), Yumurta (1 Adet haşlanmış yumurta), domates-salatalık-biber (200g), Çay | 1 Yemek bedeli |
| Kumanya | Kumanya 1: Ekmek Arası Kaşarlı Sandviç: 85g Sandviç ekmeği, 100 g tam yağlı taze kaşar peyniri, 50g Domates, 20g Çarliston biber, İçecek, (200 ml kutu meyve suyu veya en az 190 ml kutu ayran), Su 500 ml  Kumanya 2: Ekmek Arası Köfte: 85g Sandviç ekmeği, 50g Hamburger köfte, 50g Domates, 20g Çarliston biber, İçecek (200 ml kutu meyve suyu veya en az 190 ml kutu ayran), Su 500 ml | ½ Yemek bedeli |
| Çorba | Çorba + 2 roll ekmek(80-100 gr) + Karton Bardak (12 Oz) | ¼ Yemek bedeli |
| Su  (500 ml) | Spor müsabakalarına katılan kafilelere, sosyal kültürel bilimsel etkinliklere katılan öğrenci gruplarına verilmek üzere | 1/20 Yemek bedeli |

**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 evsaflara 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. Yemeklerin malzemeleri yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yüklenici yemeklerde kullanılacak malzemeleri en geç bir iş günü öncesinden temin edecektir. Et ve tavuk alımları haftada 2 kez yapılacaktır.

Mutfağa getirilecek gıda malzemelerinin kontrolü için Yüklenici kendi bünyesinde bir muayene komisyonu kuracak ve komisyon üyelerinden bir tanesi Yüklenicinin diyetisyeni veya gıda mühendisi olacaktır. Bu komisyon idareye yazılı olarak bildirilecektir. Malzemelerin kalite kontrolü, gıda evsaf şartnamesine uygun olacaktır. Yüklenicinin kendi bünyesinde oluşturduğu muayene komisyonunun uygun gördüğü malzemeler dışında hiçbir malzeme depoya alınmayacak, 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. (Depo Takip Formu EK-5 ve Malzeme Kontrol Formu EK 6-1) 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. Yemekler tüketileceği gün öğle ve akşam yemeği olarak 2 defa pişirilecektir. Akşam yemeği ile öğle yemeği bir arada pişirilmeyecektir. Öğle yemeği ısıtılıp akşam yemeği için servis edilmeyecektir. 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 yetişecek 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 probthermometre dereceleri ile(yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir. Sıcak yemekler 65 ºC - 70 ºC'de 3 saati geçmemek koşulu ile soğuk yemekler 7 ºC'nin altında tercihen 3 ºC - 7 ºC arasında servise sunmalıdır. İlgili mevzuatlar çerçevesinde günlük sıcaklık kontrolleri yapılarak (yemek iç ısı kayıt formu EK 6-2), kayıtları yüklenici tarafından tutulacaktır.

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.

Pişirilen 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.

Pişirilen 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. Spor Bilimleri Fakültesi, Niğde Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Niğde Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Zübeyde Hanım Sağlık Yüksekokulu Yemekhanesindeki bulaşıklar orada bulunan bulaşıkhanede yıkanacaktır. Temizlik sonunda tüm yemekhaneler kapatılacaktır.

**Madde 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, tatlılar için porsiyonluk kapaklı sup kaseler ve servis tepsileri Yüklenici tarafından sağlanacak, kırılabilecek 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 bankolarının önünde uzun kuyruklar oluşmasını önlemek için İdarenin bilgisi altında personel ve malzeme (çatal, kaşık, tabldot vb.) ihtiyacını temin edecektir.

**YEMEKLE 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 Yumurtalı Yemekler  Tavuklar  Balıklar  Etli Kurubaklagil Yemekleri | 5 | 2.Yemek |
| **C-TAHILLI VE ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER** | | |
| Pilav, Makarna, kuskus | 3–5 | 3. Yemek |
| Börek  Etsiz dolma, sarma, piyaz | 1–2 |
| 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. Eğer; öğünde çorba yok ise yerine üçüncü grup yemeklerden (Börekler, Zeytinyağlılar, Pilavlar vb.) veya dördüncü grup yemeklerden ( meyve, salata, ayran, tatlı vb.) seçilir. İdarenin aynı öğünde seçmeli yemek çıkarılmasını 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.

Yemeklerde kullanılması gereken malzeme miktarları EK-3’te belirtildiği gibi olacaktır.

**1.GRUP YEMEKLER;**

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

**2.GRUP YEMEKLER;**

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

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

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

**- 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 lahana sarma... vb.

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

**4.GRUP YEMEKLER:**

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

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

**-Komposto ve Hoşaflar:** 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, hanımgöbeği, hurma tatlısı, yoğurt tatlısı, revani, vezirparmağı, tulumba tatlısı... vb.

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

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

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

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

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

**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 |
|  | Yaş pasta | | 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 balıketinin et firesi ortalama piştikten sonra %20-25 olarak kabul edilmektedir.

**Not:** Listede olmayan yemeklerin gramajı taraflarca tespit edilir.

Yemeklerde kullanılması gereken malzeme miktarları ise EK-3 te belirtildiği gibi olacaktır.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |

Yemeklerin yapımında kullanılacak malzemelerin standartları EK-2’de belirtildiği gibi olacaktır.

Yemeklerin yapımında kullanılacak malzemelerin nitelikleri EK-4’te belirtildiği gibi olacaktır.

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.

Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler, klor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı veya sirke kullanılarak klorlama yapılacak ve çok iyi şekilde yıkanacaktır. Pişirilecek yemek, renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenilen niteliklerde olacaktır.

Hazırlık aşamasında besinlere; personelden, araç-gereçlerden ve diğer besinlerden bakteri geçişi söz konusu olabilmektedir. Bu nedenle; çapraz bulaşmayı önleyici tedbirler alınmalı ve uygulanmalıdır.

Mutfak, kantin ve yemekhanelerde; doğrama işlemlerinde her bir besin grubu için farklı renklerde polietilen doğrama tezgâhları ile polietilen saplı bıçaklar kullanılmalıdır.(Fiziki alanların yetersiz olması nedeniyle doğrama tezgahı konulamıyor ise portatif polietilen kesim tezgahı kullanılabilir.) Bu doğrultuda;

• Et için kırmızı kesim tezgâhı ve kırmızı saplı bıçak,

• Tavuk için sarı kesim tezgâhı ve sarı saplı bıçak,

• Balık için mavi kesim tezgâhı ve mavi saplı bıçak,

• Sebze için yeşil kesim tezgâhı ve yeşil saplı bıçak,

• Hamur için mermer tezgâh ve siyah saplı bıçak,

• Kahvaltılık ürünler (peynir, salam vb) için beyaz kesim tezgahı ve beyaz saplı bıçak,

• Pişmiş ürünler için kahverengi kesim tezgahı ve kahverengi saplı bıçak kullanılmalıdır.

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

Kızartmalarda kullanılan yanık yağlar ikinci kez kullanılmayacaktır. Yağ ölçümleri kalibre edilmiş yağ ölçüm cihazları ile yüklenici tarafından düzenli olarak yapılacak ve kayıt altına alınacaktır. (Kızartma Yağları Takip Formu EK 6-3) Yüklenici atık yağ raporunu gerektiğinde denetlemelerde gösterecektir.

Ekmekler kişi başına 2’şer adetten hesaplanmalı ve toplamda 80-100 gr olmalıdır.3 çeşit (Kepek, buğday ve glütensiz) ekmek bulundurulacaktır. Ekmek bedeli ayrıca fatura edilmeyecektir. Servise sunulacak ekmeğin % 80 buğday ekmeği, % 19 kepekli ekmek ve %1 glütensiz ekmek olacaktır.

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

**Madde 26-** Üretilecek yemeklerde, et katkı maddeleri (Et bulyon, Tavuk bulyon vb.) kullanılmayacaktır.

**Madde 27-** 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 28**- 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 29-** Günlük çıkan her yemekten 300 ml veya 300 gr olacak şekilde steril numune poşetlerine veya steril kavanozlara alınacak ve üç gün (72 saat) saklanacaktır. Numunenin alındığına dair (Numune Kontrol Formu EK 6-4) firma ve Mutfak Kontrol Teşkilatı tarafından imza altına alınacaktır.(Eğer kavanoz kullanılıyorsa, sterilizasyon cihazı bulunmalı ve kavanozlar burada steril hale getirilmelidir. Kavanoz kapağı contası sağlam olmalı, su ve hava geçirmemelidir.). 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 30-** 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 31**- Yemeklerin pişirilmesinde içine konulacak malzemeler, şartnamede belirtilen yemek gramaj ve porsiyon miktarına uygun yapılacaktır.

**Madde 32-** 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 önlenecek şekilde Pvc hijyenik paletler üzerinde muhafaza edilecektir. Gıda maddeleri temizlik maddeleri ile bir arada bulunmayacaktır.

Depoların ısı ve nem oranları gün içerisinde sabah, öğle ve akşam saatlerinde olmak üzere 3 kez olacak şekilde aylık (Depo Sıcaklık ve Nem Kayıt Formu EK 6-5) ile kayıt altına alınıp İdareye bildirilecek, sıcaklık ve nem değerlerinde herhangi bir sapma olduğunda zaman kaybetmeden gerekli önlemler alınacaktır. Depolar İdare tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır.

Alınan gıda malzemelerinin soğuk hava depolarında bekletilme süreleri aşağıda verilmiştir.

|  |  |
| --- | --- |
| Malzeme : | Bekletme süresi : |
| 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 33-** 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 34-** 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 yetişmeyeceği anlaşıldığı takdirde, pişirilmesi düşünülen yemek yerine kontrol teşkilatınca önerilecek listede bulunmayan fakat eşdeğeri olan bir yemek Yüklenici tarafından hazırlanacaktır.

**Madde 35-** 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 36**- 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 37**- 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 38-** Yemekhanelerin her bölümünde, hizmete göre Yükleniciye ait personel azami özeni gösterecektir. Yönetimin görevlileri tarafından yapılan incelemelerde göreve uygun olmadığı belirlenen personel derhal görevinden alınacaktır. Yüklenici, çalıştıracağı personelin hal ve hareketlerinden, disiplinli ve nezaket kuralları içerisinde hizmet vermelerinden İdareye karşı sorumludur. Verilen hizmetin her aşamasında hizmetin aksamaması için yeterli eleman bulundurulacaktır. Yüklenici çalışan personel ile ilgili değişiklikleri en az bir gün önceden İdareye bildirmek zorundadır. İşe alınacak veya işten çıkarılacak işçiler İdareye yazılı olarak bildirilecektir. Her işçiye sabah akşam imza çizelgesi açılacak ve bu imza çizelgesi her ay sonunda işçinin özlük dosyasına konulacaktır. İşe giren ve işten çıkan personele ilişkin SGK bildirgeleri ile ilgili bilgiler zamanında İdareye verilecektir.

**Madde 39-** 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 40-** Yüklenici, hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmaksızın lüzumlu bütün emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmek zorundadır. İtaatsizlik, tedbirsizlik, ihmal, ehliyetsiz işçi çalıştırma veya herhangi bir sebeple vukuu bulacak kazalardan dolayı Yüklenici sorumlu olacaktır.

**Madde 41-** İşçi ve işçi yöneticilerinin, bina dahilinde ve çevresinde kazaya uğramaları veya hayatlarını kaybetmeleri durumunda İdare sorumlu olmayacaktır.

**Madde 42-** 4857 sayılı Kanunun 55 inci maddesi uyarınca izine hak kazanan işçilerin izin hakları İdarenin belirleyeceği takvim çerçevesinde kullandırılacak ve izin kullanan işçiler fiilen çalışan işçi sayısına dahil kabul edilecektir.İzinler en son İdare tarafından onaylanacaktır.

**Madde 43-** Personelin yol gideri günlük brüt (8,00 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 ayni 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 aynısından ve Üniversite öğrenci ve personeline verilen çeşit ve gramajda ayni 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 44- Personelin giyeceği kıyafet düzenlenmesi:**

Yüklenicinin çalıştırdığı bütün personelin kılık kıyafeti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yapılan işin niteliği ile örtüşecek renk 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 |
|  |  | Gömlek | 2 |
|  |  | Pantolon | 2 |
| 2 | Baş aşçı (1 Kişi) | Önlük | 2 |
|  |  | Kep | 2 |
|  |  | Terlik | 2 |
|  |  | Gömlek | 10 |
|  |  | Pantolon | 10 |
| 3 | Aşçı, Tatlıcı (5 Kişi) | Önlük | 10 |
|  |  | Kep | 10 |
|  |  | Terlik | 10 |
|  |  | Gömlek | 20 |
|  |  | Pantolon | 20 |
| 4 | Aşçı Yardımcısı (10 Kişi) | Önlük | 20 |
|  |  | Kep | 20 |
|  |  | Terlik | 20 |
|  |  | Garson Gömleği | 2 |
|  |  | Pantolon | 2 |
| 5 | Garson (1 Kişi) | 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 45-** 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.

1. Erkekler günlük sakal tıraşı olacaktır. Saçlar düzenli olarak kestirilecektir.
2. 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.
3. Günlük giysiler ve diğer eşyalar, gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanların bulunduğu, yıkandığı bölgelerde bulunmayacaktır.

Ayrıca çalışan personel Personel Hijyen Kontrol Formu EK 7-1 ile takip edilecektir.

**Madde 46-** Yüklenici çalıştıracağı elemanlara yaka kartı düzenleyecek ve bu kartlar İdarece onaylandıktan sonra çalışma saatleri içerisinde mutlaka yakalarında takılı olacaktır.

**BİNA, DEMİRBAŞ VE DİĞER MALZEMELER İLE İLGİLİ HÜKÜMLER**

**Madde 47-** İdareye ait demirbaşlarla diğer mutfak müştemilatı (Ek-1), ihaleyi alan yükleniciye kullandırılacaktır. Mevcut demirbaş ve müştemilat dışında yemeğin imalatı, nakliyesi, dağıtımı ve temizlik için gerekli olacak aşağıda belirtilen taşıt ve ekipman işin sonunda geri götürülmek üzere Yüklenici tarafından temin edilecektir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CİNSİ** | **Birimi** | **Miktarı** |
| Yemek Taşıma Aracı (hijyenik)  (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 | 10 |
| Mono Blok Soğuk Hava Deposu (-18 C/Sökülebilir) | Adet | 2 |
| 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 |
| Sanayi Tipi Bulaşık Makinesi (1000 lik) | Adet | 4 |
| Kurutma Tünelli Bulaşık Makinesi  (Her periyotta (saatte)en az 3.000 adet tabağı yıkayabilecek kapasitede) | Adet | 1 |
| Yer Ocağı 60\*80 cm ebatlarında | Adet | 2 |
| Patates Soyma Makinesi | Adet | 2 |
| Sanayi Tipi Mikser | Adet | 2 |
| Elektrikli Şofben | Adet | 6 |
| Doğrama Tahtası (1\*3 mt. ebatlarında) | Adet | 7 |
| Doğrama Bıçağı (Sarı-Kırmızı-Yeşil her birinden) | Adet | 3 |
| Doğrama Bıçağı (Mavi-Kahverengi-Siyah-Beyaz her birinden) | Adet | 1 |
| Kancalı Et Taşıma Arabası (Krom-nikel ve tekerlekli) | Adet | 2 |
| Thermobox (En az 50 lt kapasiteli) | Adet | 7 |
| Yemek Termometresi | Adet | 2 |
| Nem Ölçer | Adet | 6 |
| Hassas Terazi | Adet | 4 |
| 60’lık Gastronom | Adet | 20 |
| 100’lük Gastronom | Adet | 20 |
| Yemek Taşıma Kazanı (35’lik) | Adet | 15 |
| Yemek Taşıma Kazanı (45’lik) | Adet | 30 |
| Yemek Taşıma Kazanı (90’lık) | Adet | 15 |
| Kızartma Tavası (100 Ø) | Adet | 4 |
| Kızartma Yağı Ölçüm Cihazı | Adet | 1 |
| Sterilizasyon Cihazı | Adet | 1 |
| 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 |
| Fırın Tepsisi | Adet | 100 |
| Bulaşık Yıkama Makinesi Sepeti | Adet | 50 |
| Plastik Kasa | Adet | 50 |
| Plastik Palet | Adet | 50 |
| 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 | 5.000 |
| Yemek Kaşığı | Adet | 5.000 |
| Yemek Çatalı | Adet | 5.000 |
| Yemek Bıçağı | Adet | 1.000 |
| Yemek Tabağı | Adet | 5.000 |
| Pilav Tabağı | Adet | 5.000 |
| Tatlı Tabağı | Adet | 5.000 |
| 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) İhtiyaç duyulan muhtelif ebatlarda | Adet | 20 |
| Tel Süzgeç (Çelik) | Adet | 5 |
| Pilav Karıştırma Kevgiri İhtiyaç duyulan muhtelif ebatlarda | Adet | 20 |
| Kepçe (Çelik) İhtiyaç duyulan muhtelif ebatlarda | Adet | 30 |
| Çelik Saplı Tas İhtiyaç duyulan muhtelif ebatlarda | Adet | 10 |
| Kızartma Tavası 90’lık | Adet | 12 |
| Limonluk ve Yağdanlık | Adet | 25 |

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

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

**Madde 48-** İşin yapılışı esnasında mutfak ve yemekhanelerde İdareye ait sayaçlar üzerinden kullanılacak elektrik, su ve doğalgaz bedelleri Yüklenici firmaya ait olacak ve her ay sonunda tüketilen elektrik, su ve doğalgaz tüketim bedelleri resmi abone fiyat tarifeleri üzerinden hesaplanarak Yüklenici hak edişlerinden kesilecek ya da Yüklenici tarafından ilgili kuruluşlara yatırılarak dekontları Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığına ibraz edilecektir.

2019 yılı Ocak, Şubat, Mart, Nisan, Eylül, Ekim, Kasım, Aralık aylarında (8 ay boyunca) 401.191 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) | 47.895,00 m3 |
| Su | 5.915,00 m3 |
| Elektrik | 122.467,60 kwh |

**Madde 49-** 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 50-** 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-ziyan ve kayıpların telafisinde teslim tutanağında belirtilen marka, model, kapasite, sayı v.b. özelliklere aynen uyulacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedelleri, Taşınır Mal Yönetmeliği hükümlerine göre Yükleniciden tahsil edilecektir.

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. İdare tarafından firmaya teslim edilen mutfak ve yemekhanelerin donanımları ile mutfakta bulunan cihazlarda meydana gelen arıza veya hasar en geç 48 saat içerisinde firma tarafından giderilecektir.

Mevcut durumdaki kırılabilir tüm cam ve sert plastikler malzemeler, çalışanlarca kullanılan ve makine üzerlerinde bulunan tüm kesici alet ve bıçaklar Kırılabilir Malzeme Kayıt Formuna EK 7-2 yazılacaktır.

* 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 51-** 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 52-** 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 53-** Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek görev ve sorumluluğundadır.

**Madde 54-** 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 55-** Yüklenici bu tür maddelerin (LPG vb) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.

**Madde 56-** 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.

**Madde 57-** Yüklenici; mutfak tesisat ve su giderlerinde oluşacak her türlü tıkanma ve arızaları bakım onarımlarını yaptıracak ve giderlerini karşılayacaktır.

# SAĞLIK, TEMİZLİK VE HİJYEN İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

**Madde 58-** 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 | 01-31/10/2021 |
| Gaita Kültürü,  Gaitada parazit | 2 kez (6 ayda bir) | 01-31/10/2021 01-30/04/2022 |
| Boğaz Kültürü,  Burun Kültürü | 2 kez (6 ayda bir) | 01-31/10/2021 01-30/04/2022 |
| HBSAg; Anti HCV | 1 kez | 01-31/10/2021 |
| Sağlık raporu | 1 kez | 01-31/10/2021 |

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 çalıştırılamaz. Çalışanlardan, bu hastalığı ilgili uzman hekim raporuyla tespit edilenlerden çalışması uygun görülmeyenlerin işine son verilir ve yasal hakları firma tarafından yerine getirilir.

**Madde 59-** 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 60-** 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 (Pompalı 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 Belgeli, 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 61- 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 62- Gıda ve soğuk hava depolarının temizliği:**

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

**Haftalık temizlik;** Duvarlar kapılar ve diğer yerlerin temizliği

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

**Madde 63- Pişirme sistemi temizliği:**

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

**Haftalık temizlik;** Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği,

**Madde 64- Yemekhane ve koridorların temizliği:**

**Günlük temizlik;** yemekhane alanlarına dökülenlerin anında temizlenmesi, turnikelerin, bulaşıkhanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Her servis sonrasında vakumlu makine ile yerlerin temizliğinin yapılması.

**Haftalık temizlik;** masa ve sandalyelerin ve yerlerin deterjanlı sularla silinmesi, su soğutucuların, benmarilerin içlerinin ve dışının temizliği, camların temizliği, perdelerin temizliği, çatal, kaşık, bıçak ve tabldotların dezenfektan maddelerle temizlenip kurulanması, benmarilerin kireç çözücü ile temizliği,

masa üstündeki tuzluk, peçetelik, biberlik vb. malzemelerin temizliği, kirli ve temiz ayırt etmeden tüm masa örtülerinin yıkanması.

**Aylık temizlik;** duvarların ve yerlerin temizlenmesi ve gerektiği durumlarda ilaçlama yapılması

**Madde 65- 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 66- Temizlik ve dezenfektasyon aşağıdaki tabloya uygun yapılacaktır.**

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

**Madde 67- 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. Eğitimler mesai saatleri içinde verilecektir. 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 68- Atık Yönetimi ile ilgili hükümler:**

Yemek dağıtımı sonrası ve yemekhanede yapılan tüm işlemler sonrasında oluşan atıkların tamamı (kağıt, plastik, metal, cam, pişmemiş organik atık ve atık yağlar vb.) “Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği”, “Sıfır Atık Yönetmeliği”, “Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği” ve “Atık Yönetimi Yönetmeliği” kapsamında kaynağında ayrı olarak toplanacaktır. Atıkların kaynağında ayrılma işi için gerekli planlama, alt yapı ve iş gücü yüklenici tarafından sağlanacaktır. Bu işler mevcut personel ile yürütülecek olup, ayrıca bir personel istihdam edilmeyecektir. Tüm Atıklar Çevre ve Şehircilik Bakanlığınca uygun görülen ebat ve renkte kalın plastik torbalara konulacak ve ağzı sızıntı olmayacak şekilde kapatılacaktır. Poşetler yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Poşet maliyeti günlük tahmini 35 adet 80x110 cm. end.jumbo poşet üzerinden yaklaşık maliyet hesabında dikkate alınmıştır.

Kaynağında ayrılan atıklar Üniversitenin Atık Yönetimi Koordinatörlüğünün oluşturduğu Atık Yönetim Sistemine verilecektir. İlgili mevzuat gereği oluşabilecek cezai işlemler yüklenici firmaya ödetilecektir. Yüklenici firma cezayı ödemediği takdirde yüklenicinin ilk hakedişinden kesilecektir.

**Madde 69- 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.

**DİĞER HÜKÜMLER**

**Madde 70-** Yüklenici, İlgili kuruluşlardan ihale konusu işle ilgili Gıda Üretim İzin Belgesi almakla yükümlüdür.

**Madde 71-** 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 72-** 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 73-** 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 74-** 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 alacağının olmadığına dair belgeleri,
* Yıllık izin belgesini (işçi tarafından ıslak imzalı)
* Rapor dökümlerini,

Her ay hakediş ödemesinden önce İdareye teslim etmekle yükümlüdür.

**Madde 75-** Yüklenici işe başlama tarihi itibariyle çalıştıracağı 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 %70 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, depocu | **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 76-** 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 77-** Yüklenici, mutfak ve yemekhanelerinde çalıştırmış olduğu işçilerle ilgili özel bordro düzenleyecek, bu bordrolarda hiçbir şekilde şirketinden maaş alan ve diğer yerlerde çalışan işçilerine yer vermeyecektir.

**Madde 78-** Yüklenici İdare tarafından proje müdürü olarak değerlendirildiğinden üstlenmiş olduğu işlerin devamı süresince, işyerinden ayrılamaz. Ancak, İdare tarafından kendi yerine kabul edilebilecek birisini işlerin gecikmesine veya durmasına hiçbir şekilde yol açmamak şartıyla vekil bırakarak iş başından ayrılabilir. Yüklenici ve/veya vekili işyerinden ayrılmalarını gerektiren zorunlu hallerde Kontrol Teşkilatından izin almak zorundadırlar. Yüklenici ve/veya vekili, işlerle ilgili denetim ve çalışmalar sırasında istendiği zaman Kontrol Teşkilatıyla birlikte bulunacaklardır. Yüklenicinin, sorumlu yöneticisini de vekil tayin etmesi mümkündür. Yüklenici ve/veya sorumlu yöneticisinin iletişim bilgileri ve imza yetkisini içeren belge İdareye teslim edilmek zorundadır.

**Madde 79-** 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 80-** 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 81-** Şartnamede bulunmayan veya unutulan hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar İdarenin isteği doğrultusunda çözümlenecektir.

**Madde 82-** 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 83-** Taraflar bu sözleşmede belirtikleri 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 84-** 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 85-** Taraflar arasındaki tüm uyuşmazlıklarda NİĞDE Mahkeme ve icra daireleri kesin yetkilidir.

**Madde 86-** Teknik Şartname, idari şartname ile bir bütündür.

**Madde 87-** İşbu teknik şartname 87 (seksenyedi) maddeden ibarettir.

**EK-1** Demirbaş Listesi (4 Sayfa)

**EK-2** Ürün Standartları Tablosu (3 Sayfa)

**EK-3** Yemeklerde Kullanılması Gereken Malzeme Miktarları(8 Sayfa)

#### EK-4:Yemeklerde Kullanılacak Malzemelerin Nitelikleri (6 Sayfa)

**EK-5:** Depo Kayıt Formu (1 Sayfa)

**EK-6:**İlgili Formlar (5 Sayfa)

**EK-7:**İlgili Formlar (2 Sayfa)