

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI



BESLENME HİZMETLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
01.07.2022 / 30.06.2023

İŞİN KONUSU

Madde 1: Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesindeki mevcut mutfak ve yemekhanelerde Üniversitemiz mensubu öğretim üyesi ve idari personele verilecek öğle yemeği; öğrencilere verilecek öğle ve akşam yemeğinin, Bursa Uludağ Üniversitesi'ne ait mutfakta yapılarak, yemekhanelere dağıtımı, servisi, bulaşığı ve yemek verdiği yerlerin temizliği ile ilgili tüm hizmetleri kapsamaktadır.

Madde 2: Öğle yemeği servisi; Merkez Öğrenci Yemekhanesi, Çamlık Personel Yemekhanesi, Rektörlük Yemekhanesi, Devlet Konservatuarı, İlahiyat Fakültesi, Mudanya Güzel Sanatlar Fakültesi, Sağlık Hizmetleri MYO, Ali Osman Sönmez Yerleşkesi, İnegöl MYO, Yenişehir İbrahim Orhan MYO, Karacabey MYO, Mustafakemalpaşa MYO, Büyükorhan MYO, Harmancık MYO, Gemlik Yerleşkesi, Orhangazi Yeniköy Asil Çelik MYO, İznik MYO, Keles MYO, Orhaneli MYO Yemekhanelerinde verilecektir. Akşam yemeği servisi ise; Merkez Öğrenci Yemekhanesi, Ali Osman Sönmez Yerleşkesi ve İlahiyat Fakültesi yemekhanelerinde verilecektir.

Yüklenicinin talep etmesi durumunda İnegöl MYO, Yenişehir İbrahim Orhan MYO, Karacabey MYO, Mustafakemalpaşa MYO, Büyükorhan MYO, Harmancık MYO, Gemlik Yerleşkesi, Orhangazi Yeniköy Asil Çelik MYO, İznik MYO, Keles MYO, Orhaneli MYO Yemekhanelerinde söz konusu hizmet idarenin onayı ile alt yüklenicilere yaptırılabilir. Alt yüklenici çalıştırılması durumunda hizmetin devamından ve denetimler neticesinde ortaya çıkabilecek eksikliklerden yüklenici sorumludur.

Madde 3: Sözleşme süresince tahmini yemek sayıları aşağıda belirtilmiştir.

	Tahmini Sayı	Birim
Öğrenci, Akademik ve İdari Personel Öğle ve Akşam Yemeği	1.200.000	Adet

İŞİN TANIMI

Madde 4: Yüklenici, öğrenciye öğle-akşam; personel ve öğretim üyelerine B.U.Ü. ait mutfakta yapacağı yemeğini sözleşme süresince;

- Teknik Şartname ekinde bulunan gıda evsaflarına uygun malzeme kullanarak,
- Teknik Şartname ekinde bulunan standart gramajlara uygun, lezzet, görüntü (şekil, kıvam, renk uyumu) açısından kaliteli, miktar itibarıyla yeterli, profesyonel bir teknikle yemekleri hazırlayarak,
- Malzeme alımı, hazırlık, pişirme, taşıma, servis ve sonrasında optimum hijyen şartlarına uyarak,
- Bursa Uludağ Üniversitesi'ne ait mutfakta, yemek üretimi ve servis verdiği her birimde bulaşık-temizlik ve dezenfeksiyonunu yerine getirmek suretiyle **hizmetini yürütecektir.**

VERİLECEK YEMEĞİN ŞEKLİ

Madde 5: Öğretim üyesi ve personel yemekhanesinde (Çamlık Yemekhanesi) 4 çeşitten oluşan öğle yemeği ve 8 çeşitten oluşan salata bar, öğrenci yemekhanelerinde 4 çeşitten oluşan öğle yemeği ve 6 çeşitten oluşan vejetaryen menü verilecektir. Yemekler personel, öğretim üyeleri ve öğrencilere self servis tepsileri içerisinde porselen tabaklarda servis edilecektir.

Madde 6: Öğle yemeği servisi personel ve öğretim üyesinde saat 11:30-13:30, öğrencide **11:00-14:00** saatleri arası; akşam ise **16:00-18:30** saatleri arası verilecektir. Bu saatler dışında yemek servisi yapılmayacaktır. İdare olağanüstü hallerde ve işleyişe göre gerekli gördüğü hallerde yemek teslim ve servis saatlerini değiştirme yetkisine sahiptir.

Madde 7: Öğle ve akşam yemek listeleri ayrı olacaktır ve ayrı pişirilecektir.

Madde 8: **Vejetaryen ve salata bar menü düzenlenmesi ve fiyatlandırma;**

- **Vejetaryen menüde;** 1 çeşit çorba, 1 çeşit sebze yemeği veya kurubaklagil yemeği, 1 çeşit zeytinyağlı sebze yemeği, 1 çeşit pilav veya makarna çeşitleri, 1 çeşit salata, 1 çeşit meyve veya 1 porsiyon tatlı veya 200 cc kapalı yoğurt veya 200 cc kapalı ayran veya cacıktan biri olmak üzere, toplam 6 çeşit ürün bulunacaktır. Salatalarda suni limon ya da limon tuzu vb. kullanılmayacak; taze ve sulu limon kullanılacaktır. Yemek saatleri ve sayıları İdare tarafından yükleniciye bildirilecektir.
- **Salata barda** 1 çeşit çorba, 2 çeşit zeytinyağlı sebze, 3 değişik salata, 1 çeşit meyve, 1 çeşit cacık veya 200 cc kapalı yoğurt veya ayrandan biri olmak üzere toplam 8 çeşit ürün bulundurulacaktır. Salata barda ve salatalarda suni limon ya da limon tuzu vb. kullanılmayacak, taze ve sulu limon kullanılacaktır.
- 4 çeşitten oluşan öğle-akşam yemeği, 6 çeşitten oluşan vejetaryen menü ve 8 Çeşitten oluşan salata bar menü fiyatı aynı grupta değerlendirilerek eş değer olacaktır. Öğretim

üyeleri, personel ve öğrencilerin aynı anda 2 hizmetten yararlanmaları halinde her hizmet için ayrı ayrı ücretlendirme yapılacaktır.

Madde 9: Öğle-akşam yemekleri ve vejetaryen menü idarenin belirleyeceği yemek dağıtım saatinden önce idarenin mutfaktaki sorumlu diyetisyeni tarafından kontrol edilmek üzere hazır bulundurulacaktır. Öğle yemeği kontrolü en geç 09:00, akşam yemeği en geç 15:00'da yapılacaktır. Baş/Sorumlu diyetisyen tarafından gerekli kontrol yapıldıktan ve "servise uygundur" onayı alındıktan sonra servise sunulacaktır. Yemekler istenen özellikte olmadığı takdirde eşdeğer yemek o menüye yetiyecek şekilde yüklenici tarafından temin edilecektir.

Madde 10: Yükleniciye, İdare tarafından yemek servisinin yapılacağı bildirilen tüm yemekhanelerde: ekmek sepeti, tuzluk-biberlik, kürdanlık, baharat takımı, yağlık-sirkelik, peçete dispenseri bulundurulacaktır. İhtiyaç duyulması halinde idarenin onayıyla masalara, masa örtüsü istenir.

Madde 11: Ekmek paket içerisinde kişi başı ortalama 100 gr' a denk gelecek şekilde günlük üretilmiş olacak ve garsonlar tarafından masalara servis edilecektir. Günlük toplam sipariş edilen ekmeğin %30 si kepekli ekmek olacaktır. Yüklenici tarafından ekmeğin taze olarak getirilmesi sağlanacaktır. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.

Madde 12: Yüklenici yemek servisi yapılan her birimde, taşıdığı ve servis ettiği sıcak yemeklerin sıcaklığını 65°C ve üzerinde; soğuk yemeklerin sıcaklığını 4°C ve altında koruyabilmek için gerekli koşulların oluşturulmasından sorumludur. Yemek yenilen birimlerde bulunan bulaşikhanelerdeki kirli tepsilerin toplandığı bölümlerdeki yığılmayı önlemek için tepsi toplama arabalarını bulundurmaktan sorumludur.

Madde 13: Yüklenici Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından düzenlenen 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair kanun hükmünde kararname ile ve kararnameye dayanılarak hazırlanan Gıda Üretim ve Satış Yerleri hakkındaki yönetmeliğe ve Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun hareket etmek zorundadır.

YEMEK GRUPLARI VE VERİLİŞ SIKLIKLARI

Madde 14: Yemek Gruplarının içerikleri alttaki listelerdeki gibi olmalıdır;

YEMEK GRUPLARI

I. GRUP YEMEKLER

ETLİ YEMEKLER		
Piliç Haşlama	Et Sote(garnitürlü)	Bahçevan Köfte
Piliç Yahni	Çoban Kavurma (garnitürlü)	Hasanpaşa Köfte
Fırın Piliç	Şehriyeli Güveç	Kayseri Köfte
Sebzeli Piliç	Terbiyeli Haşlama Et	Çanak Köfte
Piliç Graten	Rosto (garnitürlü)	İslim Köfte
Tavuk Şnitzel (garnitürlü)	Elbasan Tava	İnegöl Köfte (garnitürlü)
Haşlama Tavuk Baget	Aynalı Kebap	Hamburger Köfte (garnitürlü)
Tavuk Baget (garnitürlü)	Manisa Kebabı	Adana Köfte (garnitürlü)
Piliç Şiş (garnitürlü)	Kağıt Kebabı	Galetalı Tavuk (garnitürlü)
CordonBleu (garnitürlü)	Tas Kebap	Tavuk Etlı Çardak Kebabı
Kaşarlı Piliç Pane (garnitürlü)	Orman Kebabı	Piliç Topkapı (garnitürlü)
Pilav Üstü Tavuk Döner	Sebzeli Kebap	Tavuk Sote
Tavuk Kızartma	Patlıcan Kebap	Hindi Kapama
Izgara Tavuk (garnitürlü)	Mantarlı Et Sote	Sebzeli Güveç
Mantarlı Piliç Pirzola	Bahçevan Kebap	Sebzeli Dana Eti Haşlama
Mantarlı Piliç Biftek	Ciğer Tava (garnitürlü) (tavuk hindi dana)	Ankara Tava
Domates-Biberli Tavuk Pirzola	Dalyan Köfte (garnitürlü)	Mezgit Buğulama
Mantarlı Piliç Sote	Rosto Köfte (garnitürlü)	Mezgit Tava (garnitürlü)
Yayla Soslu Piliç	İzmir Köfte	Kasap Köfte (garnitürlü)
Tavuk Etlı Çoban Kavurma	Kadınbudu Köfte (garnitürlü)	Urfa Köfte (garnitürlü)
Hindi Etlı Çoban Kavurma	Terbiyeli Köfte	Misket Köfte (garnitürlü)
Macar Gulaş	Fırın Köfte (garnitürlü)	Tepsi Köfte (garnitürlü)
Yahni	Kuru Köfte (garnitürlü)	Çiftlik Köfte
Ali Nazık	Sebzeli Köfte (garnitürlü)	Olimpiyat Köfte
Et Döner	Ekşili Köfte	Sultan Kebabı
Şiş Kebap	Beykoz Kebabı	Ekşili Kebap
Balaban Köfte	Tantuni	Afyon Kebabı
Avcı Kebabı	Abant Kebabı	Beğendili Köfte
Akordion Patates	Tavuk Rulo	Hünkar Beğendi
Pide (Kıymalı, Kaşarlı, Kuşbaşıli)		

ETLİ SEBZE YEMEKLERİ		
Etlİ İspanak	Etlİ Semizotu	Fırın Patates
Etlİ Kış Türlüsü	Etlİ Yaz Türlüsü	Fırın Karnabahar
Etlİ Bamyā	Etlİ Karnabahar	Patlıcan Musakka
Etlİ Pırasa	Karnıyarık	Etlİ Kapsuka
Etlİ Bezelye	Etlİ Kabak Dolma	Etlİ Kereviz
Etlİ Taze Fasulye (Kış)	Etlİ Biber Dolma	Etlİ Yaprak Sarma
Etlİ Taze Fasulye (Yaz)	Etlİ Karışık Dolma	Sebze Graten
Etlİ Patates	Etlİ Lahana Sarma	Enginar Dolma

KURUBAKLAGİL VE YUMURTALI YEMEKLER		
Etlİ-Kıymalı-Sebzeli Kuru Fasulye	Kıymalı Mercimek	Kıymalı Yumurta
Etlİ-Kıymalı-Sebzeli Kuru Nohut	İspanaklı Yumurta	Sebzeli Yumurta

II. GRUP YEMEKLER

ÇORBALAR		
Kırmızı Mercimek Çorbası	Romen Çorbası	Sultan Çorba
Sütlü Domates Çorba	Tavuksuyu Çorba	Anadolu Çorba
Kremalı Mantar Çorbası	Tutmaç Çorba	Köylü Çorba
Tarhana Çorbası	Naneli Yoğurt Çorba	Şehriye Çorba
Kaşarlı Domates Çorba	Düğün Çorba	Bulgur Çorba
Pirinç Çorbası (Domatesli-Salçalı)	Abant Çorba	Saray Çorba
Hindili Sebze Çorba	Ezogelin Çorbası	Peskutan Çorba
Terbiyeli Tel Şehriye Çorbası	Kafkas Çorba	Buğday Çorba
Patates Ezme Çorba	Yayla Çorba	Sebze Çorbası

III. GRUP YEMEKLER

PILAV-BÖREK-MAKARNA		
Pirinç Pilavı (sade, arpa ve tel şehriyeli)	Peynirli Makarna	Üçgen Börek
Mercimekli Bulgur Pilavı	Fırın Makarna	Sigara Böreği
Nohutlu Pirinç Pilavı	Yoğurtlu makarna	Su böreği
Peynirli Tepsi Böreği	Kıymalı Makarna	Mantı
İspanaklı Tepsi Böreği	Soslu Makarna	İç Pilav
Kıymalı Patatesli Tepsi Böreği	Cevizli Erişte	Özbek Pilavı
Buhara Pilavı	Cevizli Kuskus	Mengen Pilavı
Sebzeli Pirinç Pilavı	Kol Böreği	Etlİ Pirinç Pilavı
Bezelyeli Pirinç Pilavı	Talaş Böreği	Tavuklu Pilav
Piliç Etlİ Bulgur Pilavı	Gül Böreği	Bulgur Pilavı
Çin Böreği		

ZEYTİNYAĞLI SEBZE YEMEKLERİ PİYAZ VE KIZARTMALAR		
Zeytinyağlı Pırasa	Şakşuka	İmam Bayıldı
Zeytinyağlı Taze Fasulye	Havuç Kızartma	Kabak Bayıldı
Zeytinyağlı Bakla	Kırmızıbiber kızartma	Sebze Graten
Zeytinyağlı Barbunya Pilaki	Kabak Kızartma	Patates Graten
Zeytinyağlı Ispanak Kavurma	Zeytinyağlı Kabak	Kabak Graten
Zeytinyağlı Biber Dolma	Karnabahar Kızartma	Karışık Kızartma
Piyaz		

IV. GRUP YEMEKLER

SALATALAR		
Kırmızı Lahana - Domates Salata	Marul Salatası	Kıvırcık Salatası
Havuç-Turp Salatası	Çoban Salata	Mevsim Salatası
Marul-Havuç Salatası	Karışık Salata	Akdeniz Salatası
Söğüş Salata	Havuç Salata	Patates Salatası
Domates Salatası	Köz Biberli Patlıcan Salata	Turşular
Kaşarlı Mantar		

TATLILAR		
Fırın Sütlaç	Peynir tatlısı	Tulumba Tatlısı
İrmik Helvası	Aşure	Revani
Tahin Helva	Keşkül	Hurma Tatlısı
Elma Tatlısı	Dilber Dudağı	Kemalpaşa Tatlısı
İncir Tatlısı	Sütlü Un Helvası	Şekerpare
Cevizli Tel Kadayıf	Supangle	Kalburabastı
Cevizli Kabak Tatlısı	Lokma Tatlısı	Güllaç
Havuç Dilimi Baklava	Kazandibi	Burma Tatlısı
Cevizli -Fıstıklı Baklava	Dondurma	Saray Sarma
Krem Şantili Ayva Tatlısı	Dürüm Baklava	Köylüm Baklava
Şamfıstıklı Sütlü İrmik Tatlısı	Kakaolu Baklava	Halka Tatlısı
Trileçe Tatlısı	Çikolata Rüyası	Frambuaz Rüyası
Haşhaşlı Revani	Browni	Prenses Tatlısı
Sütlaç	Muhallebi	Beze
Ballı balım		

MEYVELER

KOMPOSTOLAR

SALATA BAR VE VEJETERYAN MENÜ		
Zeytinyağlı Pırasa (150 gr)	Patates Graten(150 gr)	Kısır (150 gr)
Sebze Graten(150 -180 g	Kabak Graten(150 gr)	Mercimek Köfte (3 adet)
Zeytinyağlı Brokoli (150 gr)	Şakşuka(150 gr)	Herse(100-120 gr)
Zeytinyağlı Kereviz (150 gr)	Havuç Kızartma (150 gr)	Mantar Salata (150 gr)
Zeytinyağlı Enginar (1 adet)	Kırmızıbiber kızartma (100 gr)	Mor Rüya (150 gr)
Zeytinyağlı Kabak (150 gr)	Kabak Kızartma (150 gr)	Turşu (130 gr)
Karışık Kızartma (100 gr)	Makarna Çeşitleri (180 gr)	Havuç Tarator (150 gr)
Zeytinyağlı Yaprak Sarma (6-8 adet)	Mantı (150 gr+50 gr yoğurt)	Piyaz (150 gr)
Zeytinyağlı Barbunya Pilaki (150 gr)	Haydari (100-120 gr)	Pilav Çeşitleri (150 gr)
Zeytinyağlı Biber Dolma (2 adet)	Rus Salata (150 gr)	İmam Bayıldı (1 adet)
Karnabahar Kızartma (130-150 gr)	Amerikan Salatası (150 gr)	Kabak Bayıldı (1 adet)
Zeytinyağlı Taze Fasulye (150 gr)	Kuru fasulye	Nohut
Yoğurtlu Havuç Salata (130-150 gr)	Barbunya	Mercimek Yemeği
Vb. Salatalar, yeşillik, cacık, 200 cc kapalı Yoğurt ve ayran, soğuk meze ve ordövr çeşitleri (150 gr)		

Madde 15: Öğle ve Akşam Yemekleri verilif sıklıkları

GRUPLAR		HAFTADA VERİLİş SIKLIğI	
		ÖĞLE	AKşAM
I. YEMEK GRUBU	Parça Et Yemekleri	1 kez	1 kez
	Etlı Sebze	1 kez	1 kez
	Etlı Kurubaklagil	2 haftada 1 kez	2 haftada 1 kez
	Köfte çeşitleri	1 kez	1 kez
	Tavuk Yemekleri	1-2 kez	1-2 kez
	Balık (Kasım-Aralık-Ocak-şubat-Mart)	2 haftada 1 kez	2 haftada 1 kez
	Ciğer (Kasım-Aralık-Ocak-şubat-Mart)	2 haftada 1 kez	2 haftada 1 kez
II. YEMEK GRUBU	Çorbalar	5 kez	5 kez
III. YEMEK GRUBU	Pilav çeşitleri	2 kez	2 kez
	Makarna-Erişte çeşitleri	1-2 kez	1-2 kez
	Börek çeşitleri	2 haftada 1 kez	2 haftada 1 kez
	Z.Yağlı Sebze ve Kızartma	Haftada 1 kez	Haftada 1 kez
IV. YEMEK GRUBU	Tatlılar	2 kez	2 kez
	Salatalar	1	1 kez
	Meyveler-M.Suyu.	1-2 kez	1-2 kez
	Yoğurt, Ayran, Cacık	1-2 kez	1-2 kez
	Turşu (kiş)	Ayda 1 kez	Ayda 1 kez

Madde 16: Aylık yemek listeleri yukarıdaki esaslar dâhilinde, genel beslenme kuralları ve yemek gruplarında belirtilen sıralama dikkate alınarak Diyet Uzmanı tarafından hazırlanıp, idarenin onayından sonra yüklenici tarafından aynen uygulanacaktır. Diyetisyenin önerisi İdarenin onayı doğrultusunda 3. Grup yemekler yerine 4. Grup yemeklerden menü yazılabilir. İdarenin haberi ve onayı olmadan hiçbir şekilde aylık yemek menüsünde değişiklik yapılmayacaktır. Onaylanan yemek listeleri yazılı olarak Yükleniciye bildirilir. Yüklenici bu listelere uymak zorundadır.

Madde 17: Listede olmayan yemeklerin gramajı listede olan yemeklerin gramajlarına eşdeğer olmak üzere idare tarafından tespit edilir. İdare, listede olmayan bir yemeğin yapılmasını isteme, listede değişiklik yapma hakkına sahiptir.

Madde 18: Zorunlu nedenler ile (teknik arızalar, don olayı nedeniyle istenilen sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık vs.) değişiklik yapılması gerektiği durumlarda yüklenici durumu en az 1 (bir) gün önceden İdareye yazılı ya da sözlü olarak bildirmek zorundadır. İdarenin bilgisi ve izniyle uygun değişiklik yapılacaktır.

Madde 19: Yapılacak değişiklik, değişmesi istenen menünün ya da yemeğin aynı liste içerisindeki yapılmamış farklı bir günün menüsü ya da yemeği ile yer değiştirmesi anlamını taşır. İdare tarafından verilecek yazılı izin ve onaydan sonra değişiklik yapılabilir. Menülerde, ayda en fazla 2 (iki) değişiklik yapılabilir. Menülerdeki değişikliğin ay içerisinde 2 (iki) den fazla olması halinde cezai müeyyide uygulanır.

ÜRETİLECEK VE ÖDEMEYE ESAS ALINACAK YEMEK SAYILARI TESPİTİ

Madde 20: Bir sonraki gün için üretilecek yemek sayısı Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'nın gösterdiği tüm yemek yenilen birimlerde:

- Günlük personel, öğrenci ve misafir için ayrılan kontenjan,
- Ücretsiz yemek yardımından yararlanan öğrenci sayıları ve akademik takvim dikkate alınarak istatistiksel olarak belirlenir ve yükleniciye bildirilir.

Yemeğe gelen personel ve/veya öğrenci sayısı; üretilen yemek sayısını aşması durumunda, idareye bağlı sorumlu diyetisyenin belirleyeceği mutfak şartlarının elverdiği hazır ürünlerden menü oluşturulur. Oluşturulan menü de ana yemekte kırmızı etli yemek çıkmış ise kırmızı etli (köfte, biftek, kebab vb.) beyaz etli yemek çıkmış ise beyaz etli (tavuk, hindi vb) yemek verilir. Hazırlanan yeni menüde aynı şekilde 1 yemek bedelinden fiyatlandırılır.

Madde 21: Günlük yemek yiyen kişi sayısı; Elektronik kart sistemi ve personel, öğrenci ve misafirlere toplanan günlük fiş sayıları verileri toplanarak toplam kişi sayısı olarak hesaplanır.

Madde 22: Bu sayı yemek hizmetinin yerine getirildiğine dair Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından imzalanan iş bitirme tutanağı, buna bağlı olarak fatura ve diğer ödeme evrakları tahakkuka bağlanır. Artan yemeklerin bedeli için üniversitemiz hiçbir yükümlülük altına girmeyecektir.

İŞİN KONTROLÜ

Madde 23: Yemeklerde kullanılacak yiyecek malzemeleri yüklenici tarafından sağlanacaktır. Gıda maddelerinin Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni almış olması gerekmektedir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Gıda Kodeksi, Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun (TSE/ TSEK), standartlarında ve yiyecek teknik şartnamesindeki evsafına uygun olacaktır. İdarenin isteğine bağlı olarak gerekli görüldüğünde ISO, HACCP, BRC belgeleri de istenebilir. Yüklenici gıda malzemelerini getirmeden önce tüm ürünlerin numunelerini getirecek, bu numuneler incelenip idare tarafından kabul edildikten sonra malzemenin devamı getirilecektir. Kabul edilmeyen yiyecek malzemeleri kesinlikle mutfaktaki depoya konulmayacaktır.

Madde 24: Üniversite tarafından görevlendirilen en az üç kişiden oluşan Kontrol Komisyonu mutfakta, yemekler piştikten sonra birimlere dağıtım yapılmadan önce menüde yer alan çeşitlerin duysal kalitesini ve İdarenin her birim için talep ettiği yemek sayısına göre miktar uygunluğunun kontrolünü yapacaktır.

Madde 25: Menüde bulunan yemek çeşitlerinin, teknik şartname ekindeki standart gramajlara uygunluğu yetkili komisyon tarafından porsiyon miktarı **veya** total yemek miktarından anlaşılacaktır. Yemekler pişirilmeden önce **veya** sonra porsiyon ve gramaj kontrolü yapılacaktır. Yemeklerin kendine has görüntüsü, rengi, kıvamı ve lezzeti değerlendirilecek ve Günlük Yemek Kontrol Formuna kaydedilecektir.

Madde 26: Kontrol Komisyonu yemek yapımında kullanılacak tüm gıda malzemelerinin kontrolü hakkına sahiptir. Gıda malzemelerinin depolarını ve ilgili kayıtları kontrol edebilir. Yemeğin üretimi esnasında temizlik ve hijyenik kurallara uyulup uyulmadığını denetleyebilecektir. İdare tarafından mutfağa yemek yapımı için giren ürünler, stok takip programı aracılığıyla kontrol edilebilir.

Madde 27: Pişirme, taşıma ve servis süreçlerinde ekipman ve personel eksikliğinden kaynaklanan yemek kalitesindeki kayıplar, tüketici için risk oluşturabilecek durumlar tespit edildiğinde komisyon tutanak tutarak bunu İdareye bildirecektir.

MALZEMENİN TEMİNİ

Madde 28: Yemeklerde kullanılacak yiyecek malzemeleri Yüklenici tarafından sağlanacaktır. Malzemeler en az üç kişiden oluşan bir Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilecektir. Mutfağa girecek Kıymalı Et hafta içi saat **08:00-12:00** arasında, diğer gıda malzemeleri hafta içi saat **08.00-16.00** arasında gelmesi, yüklenici tarafından sağlanacaktır. Belirtilen saatler dışında (acil ihtiyaçlar hariç) ve hafta sonu, resmi ve dini tatil günlerinde kesinlikle malzeme getirilmeyecektir. Yüklenicinin, mutfağa getireceği her türlü malzemenin teslimatı irsaliye ve belgeli olarak yapılacak ve bir nüshasını idareye teslim edecektir.

Madde 29: Mutfağa gelen her gıda malzemesi, yüklenici gıda mühendisi tarafından da etiket kontrolü, fiziksel kontrol ve duysal kontrole tabi tutulacaktır.

Madde 30: Gıda maddesinin ambalajı üzerinde

- Gıda maddesinin adı
- İçindekiler
- Net miktarı
- Firmanın adı, adresi, üretildiği yer
- Üretim tarihi ve son tüketim tarihi veya raf ömrü
- Parti numarası ve/veya seri numarası
- Üretim izin tarihi ve sicil numarası
- Alerjenler

Bilgilerinin bulunması zorunludur.

Madde 31: Muayene ve Kabul Komisyonunun gıda malzemelerinin kontrolünde evsafıya uymayan ve TSE onayını almayan gıda malzemeleri kullanılmayacaktır.

Madde 32: Evsafa uymayan gıda maddesini Muayene ve Kabul Komisyonu geri çevirme hakkına sahiptir.

Madde 33: Yüklenici hazırlayacağı yemek ve kumanyalarda şartname ekinde mevcut reçetelerdeki gramajlara göre malzeme kullanacaktır. Diyet Uzmanının da yer aldığı Yemek Muayene Kontrol Komisyonu her gün yemekleri piştikten sonra yemeğin sayısal anlamda yeterliliği, duyu kalitesi, taşıma ve dağıtım sırasındaki temizliği açısından kontrol edecektir.

Madde 34: Yüklenicinin malzeme temin ettiği onaylanmış Tedarikçi Firma Formu İdareye teslim edilecektir. Tedarikçi Firma Formunda yer almayan bir gıda maddesi mutfaka sokulmayacaktır. Gıda maddeleri için TSE, Gıda Maddeleri Tüzüğü (GMT), Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınan izin belgeleri de hazır bulundurulacaktır. Servise hazır her türlü yiyeceğin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğine uygun olacaktır.

Madde 35: Yemeklerde kullanılan etler dana eti olacaktır. Etler yasal olarak kesilmiş kontrol edilmiş ve yetkili veteriner damgasına haiz olmak zorundadır. Etler işlenmiş olarak değil karkas olarak kol ve but olarak getirilecek. Etlerin kolları sadece kıymalı yemekler ve butların boşluk kısımları sadece kıymalı yemekler ve köftelerde kullanılacaktır. But kısımları ise parça etli yemeklerde kullanılacaktır. Etler soğuk hava donanımlı arabalar (frigorifik) içinde ve getirilen aracın dezenfeksiyon belgesi ile teslim edilecektir. Kullanılacak et ürünlerinin alımları Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan çalışma izni almış, veteriner hekim raporu (menşei belgesi) olan kombina ve tesislerden yapılacaktır. Teslim anında kombina ruhsat numarasının bulunduğu veteriner hekimin düzenlediği rapor ve dezenfeksiyon belgesi de yüklenici yetkilisi ile İdareye verilecektir.

Madde 36: Aylık menüye göre işlenmiş et, piliç eti, hindi eti ve ürünleri kullanılabilir. Ancak kıyma İdareye ait mutfakta çekilecektir.

Madde 37: Kurumun isteği doğrultusunda kullanılacak hazır dondurulmuş ürünler (et, piliç, balık, sebze, meyve, hamur) soğuk zincir kırılmadan Bursa Uludağ Üniversitesi'ne ait mutfakta derin dondurucularda depolanacaktır. Dondurulmuş marine et ve tavuk alınmayacaktır.

Madde 38: Ekmek, süt, yoğurt, sebze ve meyve ihtiyaca göre günlük teslim edilecektir. Ekmek beyaz ekmek ve kepekli ekmek olarak günlük getirilecek, bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.

Madde 39: Mutfak şartlarının yapımına el vermediği ürünlerin (tatlı, bÖrek gibi) dışarıdan getirilmesi söz konusu olduğunda Muayene ve Kabul Komisyonu denetiminden sonra teslim alınacaktır. Dışarıdan alınan bu ürünlerin üretim alanının uygunluğunu saptama için imalathane habersiz gezilebilecektir.

Madde 40: Yemeklerde kullanılacak tüm malzemeler evsafına uygun olacaktır. Yemeklerde margarin, iç yağı, kuyruk yağı, don yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Limon gerektiren tüm yemeklerde taze limon kullanılacaktır.

Madde 41: Menüde yer alan yoğurt ve ayran kapalı kutu ambalaj içinde verilecektir. Gerektiğinde kepekli ekmek istenilebilecektir. Ekmek temiz kasalarda ambalaj içinde ezilmeden, görüntüsü bozulmadan getirilecektir.

Madde 42: Teslim anında alınan malzemeler etiketlenerek "ilk giren-ilk çıkar" kuralına uygun olarak depolanacaktır. Depoların (kuru-soğuk) kapasitesi dikkate alınarak uygun miktarlarda sipariş verilecek, gıdaların özelliklerine göre olması gereken sıcaklık derecelerinde ve yine uygun depolama kurallarına göre yerleştirilecektir. Depolar yükleniciye ait temizlik ve dezenfeksiyon planına göre temizlenecektir.

PİŞİRME

Madde 43: İdare tarafından hazırlanan aylık menülere göre yemeklerin pişirilmesi ve kumanyaların hazırlanması İdareye ait olan mutfakta yüklenici tarafından gerçekleştirilecektir. Yükleniciye ait taşıma araçlarıyla Görükle Yerleşkesi içi ve dışında yer alan birimlere termoboxlar içinde yemek taşınacaktır.

Madde 44: Sıcak ve risk oluşturan 1. 2. ve 3. grup yemekler tüketilecekleri günün sabahı erken saatlerde (Saat 06:00) pişirmeye başlanacaktır. Ancak ön hazırlıklar (sebze temizlenmesi, doğranması, soğuk hava deposunda bekletilebilecek zeytinyağlı ve sütlü tatlılar) bir gün önce veya gece vardiyasında hazırlanabilecektir. Sıcak yemeklerin İdarenin istediği zaman ve sürede üretilebilmesi, hijyenik zinciri bozmadan uygun koşullarda taşınması, dağıtım ve servisinin yapılabilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanın temininden yüklenici sorumlu olacaktır. Artan yemekler hiçbir şekilde bir daha servise sunulmayacaktır.

Madde 45: Yüklenici bünyesinde çalışan Üretim Sorumlusu tarafından yemeklerin taşınma ve servis aşamalarında sıcaklıkları termometre ile kontrol edilecek ve yemek sıcaklıkları kontrol formuna kaydedilecektir. Her gün bu form İdarenin Diyet Uzmanı tarafından kontrol edilecektir.

Madde 46: Yemeklerde hiçbir şekilde kıvam arttırıcı, hazır gıda ürünü veya lezzet arttırıcı maddeler kullanılmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak tüm malzemeler Türk Gıda Kodeksine uygun ürünlerden olacaktır. Tüm yemeklerde ve tatlılarda tereyağı, zeytinyağı, bitkisel sıvı yağ (ayçiçeği, fındık), salata veya zeytinyağlı yemeklerde ise zeytinyağı kullanılacaktır. Margarin kullanılmayacaktır. Kızartmada kullanılan yağlar (ayçiçek), sebze, balık, et, bÖrek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak ikinci bir yemek için kullanılmayacaktır.

Madde 47: Bitkisel atık yağların kontrolü yönetmeliği hükümleri uyarınca yüklenici bitkisel atık yağları mevzuatta belirtildiği şekilde toplamak ve ilgili bakanlıktan lisans almış bertaraf firmasına teslim etmek zorundadır. Ayrıca yağ tutucu arıtım ünitesinde biriken atık yağları da uygun şekilde

toplayarak lisanlı firmaya verecektir. Belirtilen hususlara riayet edilmemesi ve ilgili mevzuat hükümlerine göre İdare'ye yaptırım uygulanması durumunda tüm yaptırımlar Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Madde 48: Yiyeceklerin hazırlanması aşamasında besin sanitasyonuna, protein, vitamin ve mineral kayıplarının olmamasına özenle dikkat edilecektir. Her yiyeceğin hazırlama yöntemi farklılık gösterdiğinden yiyeceklerin hazırlanması aşamalarında diyetisyenlerin göstereceği yöntemler uygulanacaktır.

Madde 49: Günlük alınan yemek örnekleri, şahit numune buzdolabında 72 saat bekletmek suretiyle İdare tarafından talep edildiğinde test edilmeye hazır olarak bulundurulacaktır. Testler için yapılan harcamalar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

DAĞITIM ve SERVİS

Madde 50: Üretilen yemeğin servis hizmeti, Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde mevcut olan öğrenci, memur ve öğretim üyesi yemekhaneleri ile yemekhane bulunmayıp da İdarece uygun görülen yerlerde self servis olarak yerine getirilecektir.

Eğitim-Öğretimin olmadığı aylarda; Görükle Kampüsü dışı yemekhanelerde, yemek yiyen kişi sayısının 15'in altına düşmesi durumunda, idarenin onayıyla yemek servisi, yemek hizmeti belirli bir süre kesilebilir.

Madde 51: Pişirilen yemekler, mutfak sıcaklığında bekletilmeden ısıyı uzun süre muhafaza eden termobakslara alınacak ve yemeğin servis edileceği birimlere yükleniciye ait araçlarla taşınacaktır (Araç güzergâhları ve mesafeler ekli listede belirtilmiştir).Yemek dağıtımı için en fazla 5 yaşında 6 adet 12 m³ panelvan araç bulunduracaktır. Araçlar kapalı kasa termobaks ile hijyenik ortamda yemek taşımaya uygun raflı özellikte olacaktır. Araç özellikleri " Gıda Hijyeni Yönetmeliği " ne uygun olacaktır.

Madde 52: Mutfakta pişen yemekler benmarilerde ve tüm yemekhaneler de elektrikli fırınlar aracılığı ile yemek sıcaklığı 65C'nin altında olmayacak şekilde servise sunulacaktır. Soğuk yemekler 7C'nin altında tercihen 3-7 derece arasında muhafaza edilerek servise sunulmalıdır.

Madde 53: Serviste kullanılan tüm kepçe çeşitleri de yine bu multiboxlarda korunacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar tekrar yemek yiyecek kişiler için hemen temizlenecek, masalardaki eksikler (ekmek, tuz, vs.) giderilecektir. Masa, sandalye, İdare tarafından, masa örtüleri ve kapak örtüleri yüklenici tarafından sağlanacaktır. Merkez yemekhanede selfrom tepsi toplama arabaları, porselen tabak taşıma arabası, ekmek servisi için yeterli sayıda araba bulundurulacaktır.

Madde 54: Servis sırasında yemekhanelerde kullanılan malzemelerin (tabak, tepsi gibi) takibinden, yıpranmalarından ve kırılmalarından yüklenici sorumludur. Kullanılacak malzemelerin kırılmalarında ve eksikliklerinde yerine yenileri temin edilecektir. Yemek esnasında kullanılacak paslanmaz çelik kaşık, çatal, bıçak, porselen tabak, tepsi, zeytinyağlık, limonluk, sirkelik, peçete, kırmızı pul biber, karabiber, tuz, kürdan ve ekmek için multibox kap ya da sepet yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Madde 55: Üniversitemize bağlı birimlerde yemek servisi İdarece belirlenecek saatler arasında yüklenici tarafından yapılacaktır. İdarenin vermiş olduğu fakat mevcut sayıya yetmeyen çatal, kaşık, bıçak, self servis tepsileri yüklenici tarafından temin edilecektir. Tüm yemekhanelerde

porselen tabak kullanılacaktır. Merkez Öğrenci Yemekhanesi, AOS Yerleşkesi, Devlet Konservatuvarı, İlahiyat Fakültesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Karacabey MYO, Mustafakemalpaşa MYO, İnegöl MYO, Yenişehir İbrahim Orhan MYO, Büyükşehir MYO, Harmancık MYO, , Gemlik Yerleşkesi, Orhangazi Yeniköy Asil Çelik MYO, İznik MYO, Keles MYO, Orhaneli MYO ve SHMYO için verilen mevcuda uygun sayıda porselen tabaklar için tepsi toplama arabası bulundurulacaktır. Öğrenci yemekhanelerinde kullanılacak porselen tabaklar yerine, idarenin onayıyla, porselen görünümlü kırılmaz termoset yemek tabağı kullanılabilir.

TEMİZLİK / BULAŞIK / ÇÖP

Madde 56: Yüklenici hizmet verdiği mutfak ve yemekhanelerin bulaşık ve mekân temizliğinden, temizlik için kullanılacak malzeme, deterjan ve dezenfektanı kendisi sağlamak şartıyla sorumludur. Bursa Uludağ Üniversitesi'ne ait mutfakta ve hizmet verdiği yemekhanelerde kullanacağı her türlü temizlik malzemesi TSE belgesine sahip olacaktır.

Madde 57: Temizlik ve hijyenin sağlanabilmesi için mutfak ve yemekhanelerin bulaşıkhanelerinde sıcak su bulunmalıdır. Kesintisiz en az 60°C sıcak su veren bir sistem yüklenici firma tarafından oluşturmak zorundadır.

Madde 58: Yemekhanelerdeki bulaşık makinelerinde, Bursa Uludağ Üniversitesi'ne ait mutfakta elde yıkanan bulaşıklarda son durulama suyunun 55-60 derecede olması temizlik açısından gereklidir. Porselen tabaklar, bulaşık makinelerinin kurutma tüneline kuruyacak, silinerek kurutulmayacaktır. Kaşık, çatal, bıçak silinerek kurutulabilecektir. Tepsi, tabak, kaşık, çatal ve bıçaklar asla ıslak bir şekilde hizmete sunulmayacaktır.

Madde 59: Yüklenici yemekhanelerin temizliğini kombine yer yıkama makinesi ile yaptıracaktır. Söz konusu temizlik makinesi yüklenici tarafından alınarak uygun deterjanı ve parlatıcısı temin edilecektir. Bu makineler merkez yemekhaneler dışında yükleniciye ait başka bir birimde kullanılmayacaktır.

Madde 60: Hazırlık ve bulaşık sonrası atıklar kalın, siyah çöp torbalarının (kasaphane atıkları şeffaf çöp poşeti ile atılacaktır) içinde çöp merkezine çöp taşıma arabalarıyla (plastik, kapaklı, tekerlekli) ulaştırılacaktır. Yüklenici firma Merkez ve İlçelerdeki Yemekhane ile mutfakta yeterli sayıda çöp konteyniri buldurmak, temizlik ve bakımını yapmak / yaptırmak zorundadır. Çöple ilgili Belediye ve Resmi Kurumların keseceği cezalar yüklenici firmaya aittir.

Madde 61: Her boşaltmadan sonra çöp kutuları sıcak, dezenfektan içeren deterjanlı su ile yıkanıp kurutulacaktır. Çöpler uzun süre bekletilmeyip yemekhane alanlarından günlük olarak uzaklaştırılacaktır.

Madde 62: Yüklenici kullandığı her yeri sürekli temiz tutacak ve haftada en az 2 gün genel temizlik yapılacaktır.

Madde 63: Giderleri yükleniciye ait olmak üzere mutfak, depolar ve yemekhaneyi haşerelerden korumak için önlem alacak, haşere mücadelesinde gıda sektörüne uygun haşere öldürücü ilaçlar kullanılacaktır. Rutin olarak 15 günde bir kez ilaçlama yapılacaktır. Kontrol teşkilatı gerektiği durumlarda ücretsiz olarak ek ilaçlama isteyebilecektir. İlaçlama işi, Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirilecektir. Yüklenici İlaç Uygulama İzin Belgesi varsa kendisi, yoksa bu izin belgesine

sahip olanlara bu işi yaptıracaktır. Periyodik ilaçlama yapıldığı İlaçlama Tutanağı'na kaydedilerek Beslenme Müdürlüğü'ne bir nüshası verilecektir. Bu husustaki masraflar yükleniciye ait olacaktır.

PERSONEL

Madde 64: Firma mutfak ve yemekhanelerde, yemek pişirilmesi, personel ve öğrenci yemekhanelerine yemeğin ulaşması, öğrenci ve personele yemek servisinin yapılması, servis sonrası bulaşık ve temizlik işlemlerinin gerçekleştirilmesi için yeterli sayıda aşçı, aşçı yardımcısı, servis elemanı, bulaşıkçı temin edecek ve bunların sayılarını her ayın başında idareye yazılı olarak bildirecektir. Servislerin aksaması durumunda, idare personel takviyesi için talepte bulunabilecek. Firma hizmetle ilgili asgari olarak, öğle-akşam yemeği hizmeti verilecek olan tüm idari birimlerimiz ile Yüksekokul ve Fakültelerimizde yeterli sayıda yemek dağıtım ve temizlik işleri için eleman bulunduracaktır. Akademik Takvime göre öğretimin devam ettiği aylarda en az 129 personel, eğitim- öğretimin devam etmediği aylarda en az 106 personel ile işin yürütülebileceği öngörülmektedir. Hizmetin aksaması durumunda idarenin talebi ile personel sayısı artırılabilir. Personel unvan ve nitelikleri Tablo 1 'de Akademik Takvim ve mekanlara göre dağılımı Tablo 2 'de belirtilmiştir.

Tablo 1 Personel Unvan ve Nitelikleri

PERSONEL UNVANI	PERSONEL NİTELİKLERİ
PROJE SORUMLUSU	Lisans Mezunu, Hazır yemek servisi hizmetlerine uyan işlerde İşletme Müdürü olarak en az 3 (üç) yıl çalışmış olmak, (En az Brüt Asgari ücretin %100 fazlası üzerinden ödenecektir.)
GIDA MÜHENDİSİ	İlgili fakülteden mezun (Brüt Asgari ücretin %100 fazlası üzerinden ödenecektir.)
GIDA TEKNİKERİ (2 Kişi)	İlgili yüksekokuldan mezun (En az Brüt Asgari ücretin %50 fazlası üzerinden ödenecektir.)
SATIN ALMA SORUMLUSU	Konusunda en az 3 yıl deneyimli
BAŞ AŞÇI	Konusunda en az 3 yıl deneyimli, Milli Eğitim Bakanlığı veya Ustalık belgesi ya da bonservisleri olanlar (En az Brüt Asgari ücretin %100 fazlası üzerinden ödenecektir.)
AŞÇI (6 Kişi)	Milli Eğitim Bakanlığı veya Turizm Bakanlığı belgeli veya Ustalık belgesi ya da bonservisleri olanlar (En az Brüt Asgari ücretin %75 fazlası üzerinden ödenecektir.)
AŞÇI YARDIMCISI (4 kişi)	Konusunda en az 3 yıl deneyimli (Brüt Asgari ücretin %50 fazlası ödenecektir.)
KASAP (2 kişi)	Konusunda en az 3 yıl deneyimli, Milli Eğitim Bakanlığı veya Turizm Bakanlığı belgeli veya Ustalık belgesi ya da bonservisleri olanlar (En az Brüt Asgari ücretin %50 fazlası ödenecektir.)
PASTACI-TATLICI	Konusunda en az 3 yıl deneyimli, Milli Eğitim Bakanlığı veya Turizm Bakanlığı belgeli veya Ustalık belgesi ya da bonservisleri olanlar (En az Brüt Asgari ücretin %75 fazlası ödenecektir.)
ÇAMLIK PERSONEL YEMEKHANESİ	SALON SORUMLUSU (Konusunda en az 3 yıl deneyimli, En az Brüt Asgari ücretin %50 fazlası ödenecektir.)
MERKEZ ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ	SALON SORUMLUSU (Konusunda en az 3 yıl deneyimli, En az Brüt Asgari ücretin %50 fazlası ödenecektir.)

Madde 65: Yüklenici çalıştıracağı personelini 4857 sayılı İş Kanunu hükümlerine göre çalıştıracaktır. İşçi seçiminde ve çıkarılmasında idarenin bilgisi olacaktır. İşe başlaması kararlaştırılan işçilerin başladığı gün itibari ile her türlü sigorta işlemleri ve özlük hakları ile ilgili kayıtların yapılması yüklenici tarafından sağlanacaktır.

Madde 66: Yüklenici çalıştırdığı personelin dosyasında aşağıda belirtilen belgeleri bulundurmak zorundadır.

- Nüfus Cüzdanı fotokopisi,
- Adli Sicil Kaydı,
- İkametgâh Belgesi,
- SGK İşe Giriş Belgesi ve İş Sözleşmesi
- Diploma örneği, bonservis ve referanslar,
- Verem Savaş Dispanseri tarafından onaylı Sağlık Ocağından verilmiş sağlık raporu,
- Gaitanın mikroskopik incelemesi (Entamoebahistolytica kistleri, giardialambliya kistleri, helmint yumurtaları yönünden ayda bir) Gaita Kültürü (salmonella ve shigella yönünden ayda bir) Boğaz ve burun kültürü (Staphylococcus aureus yönünden 6 ayda bir) Akciğer Grafisi, Hepatit A Tetkikleri sonuçları,
- Ağır ve Tehlikeli işlerde Çalışacaklara ait işe giriş /Periyodik muayene formu
- Hijyen Eğitimi Belgesi

Madde 67: Yüklenici çalıştıracağı personelin kimliklerini ve görevlerini belirleyen listeyi ve personele ait yukarıdaki kimlik ve güvenlik bilgilerini içeren dosyaları resmi olarak işe başlayacağı tarihten bir hafta önce Beslenme Müdürlüğü'ne verecektir. Ayrıca yüklenici adına çalışan personel hakkında olabilecek herhangi bir suç durumunda yüklenici sorumlu olacaktır. Yüklenici ihtiyacı olan personeli idarenin bilgisi dâhilinde gerekli belgeleri tamamladıktan sonra çalıştırabilecek ve yine İdarenin bilgisi olmadan işten personel çıkarmamalıdır. Personelin organizasyon şeması Bursa Uludağ Üniversitesi'ne ait mutfakta ve hizmet verdiği Üniversiteye ait yemekhanelerde asılacak yapılan değişiklikler şema üzerinde hemen gösterilecektir. Personel, çalışma kıyafetleri üzerinde İsim ve unvanları yazılı yaka kimlik kartlarını da taşıyacaktır. Yaz ve kış dönemlerinde çalışanların giyecekleri kıyafet aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Kıyafet Tipi	Adet
Pantolon	387
Uzun Kollu Gömlek / polo Yaka Tişört	387
Süveter	258
Önlük	387
Terlik	258
Çizme 20	20
Kumaş Bone / Şapka	258
Yağmurluk	6
Polar Fermuarlı Hırka	10

Madde 68: Yüklenici işveren sıfatıyla çalıştırdığı işçilerine karşı muamele ve iş mevzuatından doğan görevlerinden doğrudan doğruya sorumludur. İşveren, işçilerin sağlığını ve iş güvenliğini sağlamak için gerekli olanı yapmak ve gerekli şartları sağlamakla yükümlü olup; meydana gelebilecek iş kazalarından işveren sıfatıyla sorumlu olacaktır.

Madde 69: Yüklenici, yetkililerce onaylı fotoğraflı aylık personel çalışma çizelgesini her ay Beslenme Müdürlüğü'ne vermek zorundadır. İşten çıkan personelin yerine yeni alınan personel tüm evraklarını ve tetkiklerini tamamlamış olarak 3 gün içinde işe başlamak zorundadır.

Madde 70: Yüklenici, İdare tarafından yapılacak hak ediş ödemesini beklemezsizin işçilere ait her türlü aylık ödemeleri her ayın ilk haftası sonuna kadar (ilk yedi gün içerisinde) düzenli olarak yapmak zorundadır. Ayrıca mevzuat hükümleri gereği personel çalışma saatleri, kanunda belirtilen saatler dışında ise fazla mesai ücretleri ile varsa yol ücretleri yüklenici tarafından ödenir.

Madde 71: Yüklenici İdareye belge-bilgi vermekle yükümlüdür. Yüklenici, hak edişini almadan önce, işçilerin banka hesaplarına (hakkediş dönemi) aylıklarının yatırıldığına dair bankadan alınacak kanıtlayıcı belgeleri ve işçilerin de imzalarının bulunduğu maaş bordrolarını ve sigorta primlerinin ödendiğini belirten her türlü belgeyi onaylayıp kaşeleyerek idareye vermek ile yükümlüdür.

İdarenin buradaki amacı sadece işin aksamaması ve ilerde ortaya çıkabilecek hukuki problemlerde mahkemeler tarafından idareміzden istenen evrakların muhafazasından ibaret olup, kesinlikle firmanın işçi üzerindeki yetkilerini kısıtlamak değildir.

Madde 72: Yükleniciye, işçi ücretlerini ve primlerini ödememesi halinde (kısmi ödeme yapılsa bile) kesinlikle herhangi bir ödeme yapılmayacak ve işçilerin ücretleri hak edişlerden kesilerek doğrudan doğruya yüklenici adına idare tarafından işçilerin banka hesaplarına yatırılacaktır.

Madde 73: Yüklenici çalıştırdığı personelin yemeğini ve iş yerine ulaşımını karşılamak zorundadır. (Görükle Yerleşkesinde çalışacak personellerin ulaşımı için servis hizmeti sağlayacaktır.) Ayrıca çalışanlara 4857 sayılı İş Kanunu gereğince yasal izinleri kullanılacaktır.

Madde 74: Yüklenici, İdareye ait mutfakta Üniversite Mezunu bir Proje sorumlusu, Üretimden ve saniter koşulların sağlanmasından sorumlu bir Diyetisyen veya Gıda Mühendisi buldurmak zorundadır. Yüklenicinin proje sorumlusu; sözleşme maddelerinin kendi branşı ile ilgili kısmının yürütülmesinden (gıda, yemeklerin tat, lezzet ve besin değerleri, hijyen, vb, kontrolü) yüklenici adına sorumludur. Yemeklerin hazırlanması aşamasından dağıtımına kadar mutfakta kalır, yemekler denetiminde hazırlanır ve dağıtılır. Proje sorumlusu, mutfaktaki her türlü üretim ve dağıtım safhasında süren tüm faaliyetlerden yüklenici adına sorumludur. Saniter koşulların sağlanmasından sorumlu Diyetisyen veya Gıda Mühendisi günlük mutfak işleyişi ile ilgili yapılanları kontrol ederek bunların liste halinde tutulmasından sorumludur. Kullanılacak gıda malzemelerinin ilk kontrolünü kendisi yapar. Aynı zamanda diğer personellerin kılık-kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin personele tam olarak gördürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir.

Madde 75: Yemekhanelerde görevli personeller (garson bulaşıkçı vb.) yemek hazırlanmasında (Örnek: Köfte/Tatlı yapımı) çalıştırılmayacaktır.

Madde 76: Gıda Mühendisi ait diploma ve sözleşmenin noter tasdikli örneği idareye bildirilecektir.

HİJYEN

I. GIDA HİJYENİ

Madde 77: Yüklenici gıda malzemelerinin taze ve kaliteli olarak seçimini sağlamanın yanı sıra depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servise sunulması sırasında oluşabilecek tüm risk faktörlerini ortadan kaldırmak zorundadır. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.

Madde 78: Bir kez çözdürülmüş gıda: hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözdürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde (çözünme sonucu sızan sıvının çevreye bulaşmaması için bir kap içerisinde) olmalıdır.

Madde 79: Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler klor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı kullanılarak klorlama yapılacak ve çok iyi şekilde yıkanacaktır. Kullanılacak klor tabletleri yüklenici tarafından temin edilecektir.

Madde 80: Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenen nitelikte olacaktır.

II. MEKÂN / ARAÇ ve GEREÇ HİJYENİ

Madde 81: Temizlikte kullanılan malzeme ve dezenfektanlar sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; malzeme yerli ise TSE veya TSEK Kalite Belgeli, ithal ise ürünün CE, üretici firmanın ISO Belgesi olacaktır. Beslenme Müdürlüğü temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığı, depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahiptir. Kullanılan temizlik ürünlerinin ambalajları tek kullanımlık olacak, dolum yapılmayacaktır.

Madde 82: Mutfak, yemekhaneler, ofis lavabo ve ana rögarların tıkanıklık ve arızasının giderilmesi ve temizlenmesi Yüklenici tarafından yaptırılacaktır ve bu işlemler ile ilgili tüm masraflar Yükleniciye ait olacaktır.

Madde 83: Mutfak ve Yemekhanelerde bulunan ve Yüklenicinin kullanımına verilmiş olan tüm ekipmanlar (garanti kapsamında olan veya olmayan) için Yetkili Servis ile bakım anlaşması yapılacak ve ihale dönemi içerisinde en az 2 (İki) defa genel bakıp yaptırılacaktır. Tüm tamir, bakım ve onarım giderleri Yükleniciye ait olacak ve bakım onarımlar Beslenme Müdürlüğü'nün kontrolünde gerçekleştirilecektir.

Madde 84: Mutfaklarda her cihazın kullanım talimatı, şartel, vana, vb. için ikazlar, uyarıcı açıklamalar ve işin yürütülmesindeki uygulama yöntemleri (prosedür) yazılmalı ve görülebilecek yerlere asılacaktır.

Madde 85: Yüklenici, çalışma anında titreşim oluşturabilecek makinelerin zemine bağlantısını titreşimi önleyecek şekilde olmasını sağlayacaktır.

Madde 86: Yüklenici her altı ayda bir olmak şartıyla; tam teşekküllü ve gıda analizleri konusunda uzmanlaşmış bir laboratuvara, çalıştığı mekan araç, gereç, kullandığı yiyecek malzemelerinde ve çalışan personeline hijyenik kaliteyi ölçmek için bakteriyolojik kontrol yaptıracaktır. Söz konusu laboratuvar analiz sonuçları rapor halinde Yüklenici ile aynı anda İdareye bildirilecektir. Bu husustaki masraflar yükleniciye ait olacaktır.

Madde 87: Mal kabul ve sevkiyat kapılarında hava perdesi ve yapışkanlı haşere tutucu bulundurulacaktır.

III. BİREY HİJYENİ

Madde 88: Yüklenici yemek yapımı, servis ve servis sonrası hizmetlerde çalıştırdığı personelin kişisel hijyeni için gerekli koşulları oluşturmak ve buna uyulmasını sağlamak zorundadır. Yüklenici düzenli aralıklarla personele kendi "Personel Eğitim Prosedürü" uyarınca hizmet içi eğitim verecektir.

Madde 89: Yüklenici mevsimine göre personeline 2 adet kıyafet, ayakkabı, terlik, yeterli sayıda kep, maske, bulaşıkçılara önlük, çizme, eldiven sağlamalıdır. Ayrıca yüklenici tüm personeline çalışma esnasında giydikleri kıyafetleri, kullandıkları diğer malzemeleri koyabilecekleri bir soyunma dolabı sağlayacaktır. Mutfak içinde giydikleri kıyafet ile servisteki kıyafetleri mutlaka ayrı olacak, personelin kıyafeti sürekli temiz, yeni görünümlü ve ütülenmiş olacaktır. Personel çalışma kıyafetlerinin renk ve tasarımı, idarenin onayıyla yaptırılacaktır. Personele teslim edilen kıyafet ve malzemelerin teslim tutanağının bir örneği idareye verilecektir.

Madde 90: Personelin kılık kıyafeti tam, düzgün ve temiz olmalı erkeklerin saç, sakal, tıraşı bakımlı, bay- bayan bütün çalışanların tırnakları kesilmiş fırçalanmış ve temiz olmalıdır.

Madde 91: Mutfak çalışanları yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde eldiven, kolluk giyecek, bone ve maske takacaktır. Garsonlar servis sırasında eldiven, maske ve bone kullanacaktır.

Madde 92: Personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren sıvı sabun kullanılmalı el kurutma işleminde kâğıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır. Tuvalet çıkışlarında dezenfektan içeren paspas bulunmalıdır.

Madde 93: Yiyeceklerle temas eden tüm yüzeylere (kaşık, çatal vs.) potansiyel risk taşıyan yiyeceklere ve servise hazır yiyeceklere el değdirilmemeli, pudrasız vinil eldiven giyilerek hareket edilmelidir.

Madde 94: Yüklenici tifo, para tifo ve diğer bağırsak enfeksiyonları amipli veya basilli dizanteri gibi gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonları ile cilt hastalıklarına yakalanmış veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. Eğer böyle bir personel tespit edilirse tedavi süresi tamamlanana kadar çalıştırılmaz. Grip, nezle, ishal vb. hastalığı olan personel hastalık süresince üretim ve servis alanlarında çalıştırılmaz.

YÜKLENİCİNİN DİĞER SORUMLULUKLARI

Madde 95: Yüklenici ihalenin kesinlik kazanarak yürürlüğe girmesinden itibaren İdare tarafından verilen sayıdaki yemeğin mutfakta çıkartılabilmesi için gerekli ekipmanı hazır bulundurmak zorundadır. Talep edilen miktarda ve sürede yemeğin üretilmesi için belirtilen ekipmanlar, mutlak gereklidir. İdarenin uygun görmediği demirbaş malzeme ve teçhizat yüklenici tarafından değiştirilecektir.

Madde 96: Yüklenici mutfakta, yemekhanede ve hizmette kullandığı tüm araç, gereç, makine (Asansör, bulaşık makinesi, soğuk depolar, havalandırma, fırın, baca, ocak vs.) ve sıhhi tesisatın, mutfakta ve yemekhanelerde bulunan kamera sisteminin onarım ve periyodik bakımını üstlenecektir. Personel Yemekhanesi kazan dairesinde bulunan HVAC ve Havalandırma(ısıtma, soğutma ve havalandırma) otomasyon sisteminin bakımı için yetkili teknik bir servisle bakım

anlaşması yapmak zorundadır. Sözü edilen yerlerin periyodik bakımlarının yapıldığını gösteren belgeyi İdareye vermek zorundadır.

Madde 97: İdare tarafından yükleniciye sağlam, çalışır vaziyette teslim edilen bulaşık makinesi, baskül, benmari, masa-sandalye vs. tüm demirbaş malzeme ihale süresinin bitiminde eksiksiz ve sağlam vaziyette teslim alınacaktır.

Madde 98: Yüklenici Firma mutfak ve yemekhanelerde kullandığı elektrik enerjisi, doğalgaz ve su tüketimi bedellerini kendisi karşılayacaktır. Doğalgaz aboneliğini kendi üzerine alacaktır. Ödemelerden doğacak her türlü gecikme bedeli ve faizler firma tarafından karşılanacaktır

TÜKETİM MİKTARLARI	
Elektrik	700.000 Kw
Su	25.000 m ³
Doğalgaz	125.000 m ³

*Tabloda verilen tüketim miktarları bilgi amaçlı olup, yaklaşık yıllık tüketim miktarlarını belirtmektedir.

Madde 99: Yüklenici mutfakta ve yemekhanelerde meydana gelebilecek yangınlara ve pişirilecek yemeklerde meydana gelebilecek besin zehirlenmeleri nedeni ile kişilerin mağduriyetini giderebilmek ve olası tazminatları karşılayabilmek için üçüncü kişi mali sorumluluk sigortası yaptıracaktır. Günlük yemek hizmetinden faydalanan kişi sayısı 10.000 olarak kabul edilecektir. Mutfak ve yemekhanelerde yüklenici ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın ve benzeri durumlarda oluşan zarar yükleniciye tanzim ettirilir, gıda zehirlenmesi olması durumunda hastalananların sağlık giderleri yüklenici tarafından karşılanacaktır. Gıda zehirlenmeleri, kaza ve yangına karşı tüm riskler için yüklenici sigorta poliçesini İdare'ye ibraz etmek zorundadır.

Madde 100: Bursa Uludağ Üniversitesi'ne ait mutfak ve yemekhanelerde oluşabilecek her türlü kaza yangın ve benzeri sebeplerden dolayı hizmet üretilmemesi halinde yüklenici bu hizmeti dışarıdan satın alarak yerine getirecektir. Yüklenici bu yükümlülüğünü yerine getirmediği takdirde yemek İdare tarafından temin edilerek bedeli yüklenici adına fatura ettirilecektir.

Madde 101: Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uymak ve personelin hizmeti içi eğitimini yetkili kişilere yaptırmak zorundadır.

Madde 102: Üniversiteye ait mutfak ve yemekhanelerde hizmetlerin daha kaliteli ve modern yürütülebilmesi için İdarenin onayı ile tadilat veya sistem değişikliği yapabilecektir. Ancak yüklenici taahhüdü sona erdiğinde yaptığı tadilat veya değişiklikler ile ilgili her hangi bir hak talebinde bulunmayacaktır.

Madde 103: İdare tüm giderleri yükleniciye ait olmak üzere bahar ve güz yarıyılında en az 1'er kez üretilen yemeklerden ve kullanılan araç gereçlerden yüklenici temsilcisi eşliğinde yetkili bir laboratuvara götürerek mikrobiyolojik; yine aynı şekilde yemeklerde kullanılan suyun mikrobiyolojik ve kimyasal analizi yaptırılacaktır. İdarenin değişik zaman dilimlerinde de bu analizleri tekrar isteme hakkı saklıdır.

Madde 104: Üniversitemiz öğrenci, personel ve misafirlerine İdarece gerekli görülen hallerde önceden firmaya haber verilerek mesai içi ve dışı saatler ile tatil günlerinde kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve yemeğe eşdeğer kumanya verilebilir.

Madde 105: Firma, idarenin yapacağı denetimler için ve idare tarafından yemekhane hizmetlerinde kullanılmak üzere 3 (üç) yaşından büyük olmamak üzere 1 adet dizel (1300cc-1600cc) aralığında binek tipi servis aracı bulundurmak zorundadır. Aracın yakıt giderleri idare tarafından karşılanacaktır.

Madde 106: Firma mutfak, merdiven çıkışlarını ve yemekhanelerin boya ve badanasını idarenin uygun göreceği zamanda bir defa yapacaktır. İdarenin uygun göreceği zamanda Görükle Yerleşkesinde bulunan Çamlık Yemekhanesinin tüm camlarını dışarıdan en az 1 kez temizletecektir.

Madde 107: Yüklenici, İdareye ait mutfakta sözleşme konusu hizmet dışında kesinlikle yemek üretimi yapmayacaktır ve personelini çalıştırmayacaktır. Tespit edilmesi durumunda yüklenici hakkında cezai müeyyideler uygulanacaktır.

Madde 108: İdare, yetkili kamu kurumları vasıtasıyla yüklenicinin ya da gıda maddesi satın aldığı taşeronların ilgili mevzuata uygun üretim yapıp yapmadığını, çalışanların ve üretim alanının hijyenik şartlara uygun olup olmadığını denetletirme yetkisine sahiptir. Denetleme sırasında ortaya çıkan eksikliklerin giderildiğinin yüklenici tarafından idareye bildirilmesi gerekmektedir. Gıda maddesi temin edilen taşeronde belirlenen eksikliklerin zamanında giderilmemesi halinde İdare ürünün başka bir yerden alınmasını talep edebilir.

Madde 109: İdare gerekli gördüğü durumlarda yemek yapımı, servis ve servis sonrası hizmetlerde birimler arası standardın sağlanması, mekânların yetersizliğinden doğan aksaklıkların giderilmesi, hizmetin daha kaliteli ve sağlıklı bir şekilde, ihtiyaca yanıt verebilecek nitelikte ve zamanında yürütülebilmesi için firmaya idarenin uygun görüşü ile mekân, demirbaş malzeme ve donanım takviyesinde bulunabilir, mekânlarda tadilat yaptırabilir. Firmaya verilen mekânlar ve malzemeler söz konusu işin bitiminde eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Şayet idare tarafından yüklenici firmaya teslim edilen demirbaş malzemelerde eksiklik varsa yüklenici firmanın son istihkakı idarece alıkonularak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra ödenecektir. Hak ediş miktarı yeterli olmazsa kalan meblağ kesin teminattan kesinti yapılmak suretiyle kapatılacaktır.

Madde 110: Üniversitemizce düzenlenen spor, kültür ve benzeri faaliyetlerde, özel gün ve gecelerde Üniversitemizi temsil etmek üzere yarışmalara katılan öğrenci ve görevlilere, burslu öğrencilere, kısmi zamanlı olarak çalıştırılan öğrencilere Rektörlük Makamınca belirlenen diğer öğrenci, personel ve konuklara idarece gerekli görülen hallerde önceden firmaya haber verilerek mesai içi ve dışı saatler ile tatil günlerinde kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve kumanya verilebilir. Firma bu şekildeki talepleri yerine getirecektir.

Madde 111: Yüklenici Firma kullanımına verilen yemekhanelerde idarenin izni olmadan herhangi bir sosyal etkinlik düzenleyemez. İdare gerek gördüğünde Firmanın kullanımında olan yemekhanelerde firmaya önceden haber vermek koşulu ile etkinlikler düzenleyebilir.

Madde 112: KUMANYALAR VE KOKTEYL: Üniversitemizce düzenlenen açılış, seminer, sempozyum, bayram, özel günler, yeni yıl, öğrenci ve personel kokteylleri ile sosyal, kültürel ve spor faaliyetleri için istenildiğinde hazırlanacak olan kumanyaların hangi gıda maddelerinden oluşacağı idareimizce önceden bildirilmek koşulu ile firma tarafından sağlanacaktır. Kumanyaların ödemesi, bir öğün yemek bedeline 1 adet kumanya esas alınarak yapılır.(Soğuk sandviç hariç)

1. tip Kumanya: Ekmek arası ya da köpük tabaklarda kaşar peyniri, beyaz peynir, karper peynir, tereyağ, bal, reçel, fındık ezmesi, siyah zeytin, yeşil zeytin, tahin helvası, yumurta, salam, meyve suyu, ayran, kola, yumurta, yaprak sarması veya barbunya pilaki konservesi gibi gıdalar tabakta yedi (7) çeşit olacak (ekmek hariç). Malzemelerin gramajlarında kahvaltılıkların gramajları esas alınacak. Soğuk sandviç tarzındaki kumanyalar((salam-kaşar)-(beyaz peynir)) ve yanında verilecek 1 adet içecek için firmaya bir öğün bedelinin yarısı(½) esas alınarak ödeme yapılacaktır.

2. tip kumanyalar: Ekmek arası ızgara köfte, ızgara tavuk, et döner, tavuk döner, lunch bag(Domates, Salatalık, Biber, Patates kızartmalı), yanında kola, ayran veya meyve suyu, meyve ve bardak su şeklinde hazırlanan kumanyalar. **Bu tip kumanyalar 1 yemek bedeli ödenir.**

3. tip kumanyalar: Etili pilav, çiğ köfte, yanında ayran/kola/meyve suyu, yanında tatlı ve bardak su vb. şeklinde tabakta hazırlanan kumanyalar. **Bu tip kumanyalar için 1 yemek bedeli ödenir.**

Kokteyller: Düzenlenecek olan kokteyllerde içerisinde;

1. tip kokteyl: Dört çeşit çerez Yer fıstığı (5 gr), Antep fıstığı, Badem, Fındık (kişi başına toplam 30 gr), Cips çeşitleri (kişi başına 1/25 aile boyu paket), Dip soslu havuç-salatalık (20 kişi için 1 kadeh bardak),Kurabiye veya kuru pasta çeşitleri (kişi başına 20 gr), Arnavut ciğeri (kişi başına 40 gr), Mitit Köfte (kişi başına 30 gr pişmiş köfte), Kanepeler çeşitleri (kişine başı 1 adet), Börek çeşitleri (kişi başına 1 adet sigara böreği), Rus salatası (kişi başına 30 gr), Çiğ köfte (kişi başına 40 gr + Marul), Tatlı çeşitleri (kişi başına 50 gr), Meşrubat (kola, meyve suyu, maden suyu vb. kişi başına 500 ml), Bardak su bulunanlarda kişi başına 2 yemek bedeli firmaya ödenir. (İdarenin isteği üzerine Çikolata ve kolonya listeye eklenebilir) Gerekirse idarenin isteği doğrultusunda ürün çeşitliliği artırılabilir, farklı ürünler menüye konulabilir veya menüden çıkartılabilir.

2. tip kokteyl: Üç çeşit çerez (Yer fıstığı 5 gr), Fındık, Antep fıstığı (kişi başına toplam 20 gr), Cips çeşitleri (kişi başına 1/25 aile boyu paket), Dip soslu havuç-salatalık (20 kişi için 1 kadeh bardak), Kurabiye çeşitleri (kişi başına 30 gr), Arnavut ciğeri (kişi başına 40 gr), Kanepeler çeşitleri (kişi başına 2 adet), Tatlı çeşitleri (kişi başına 50 gr), Rus Salatası veya Kek (kişi başına 50 gr), Meşrubat (kola, meyve suyu, maden suyu vb. (kişi başına 500 ml), Bardak su bulunanlarda kişi başına 1,5 yemek bedeli firmaya ödenir. Gerekirse idarenin isteği doğrultusunda ürün çeşitliliği artırılabilir, farklı ürünler menüye konulabilir veya menüden çıkartılabilir.

3. tip kokteyl: Dip soslu havuç-salatalık (15 kişi için 1 kadeh bardak), Cips çeşitleri (kişi başı 1/15 aile boyu paket), Kurabiye çeşitleri (kişi başına 50 gr), Kanepeler çeşitleri (kişi başına 2 adet), Kek (kişi başına 60 gr), Börek çeşitleri (kişi başına 2 adet sigara böreği), Meşrubat (kola, meyve suyu, maden suyu vb. kişi başına 500 ml), Bardak su bulunanlarda kişi başına 1 yemek bedeli firmaya ödenir. Gerekirse idarenin isteği doğrultusunda ürün çeşitliliği artırılabilir, farklı ürünler menüye konulabilir veya menüden çıkartılabilir.

İŞE BAŞLAMA ve İŞİ BİTİRME

Madde 113: İşin süresi 01.07.2022 ile 30.06.2023 tarihleri arasındadır.

İŞÇİ SAĞLIĞI ve İŞ GÜVENLİĞİ ÖNLEMLERİ

Madde 114: Yüklenici hiçbir ikaz ve ihtarla gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün yerine getirilmesi sırasında dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici sorumludur.

Madde 115: Yüklenici iş kanununun işçi sağlığı ve iş hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalıştırılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici umumi hıfzıssıhha kanununun SGK yasasının, iş yasasının işçi sağlığı ve işçi güvenliği ile ilgili maddeleri ile iş ve işçi sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle yükümlüdür.

Madde 116: İş yasası ve SGK Yasasındaki hükümlere göre işe personel alınması, personel çıkarılması ve personel özlük haklarının tümünün ödenmesi gibi sorumluluklar Yükleniciye aittir. Bursa Uludağ Üniversitesi bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelinin haklarını yürürlükteki iş kanunu ve SGK mevzuatına göre düzenleyecektir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı muhatap yüklenicidir.

Madde 117: Yüklenici halen çalıştırdığı, bu ihale döneminde yeni işe aldığı, gerek bu işyerinde daha önce kendisinin çalıştırdığı veya başka işyerinde çalışıp sonra firmaya giren personelinin ihale tarihinden önceki dönemler için olabilecek maaş, fazla mesai, bayram tatili ücreti, kıdem tazminatı gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumludur.

Madde 118: Yüklenici sigortasız personel çalıştıramaz.

Madde 119: Yüklenici, herhangi bir grev ya da işi durdurma-bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.

Madde 120: Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde Sivil Savunma şartları gereği bulundurulması zorunlu olan yangın söndürme alet ve ekipmanlarını ile ilkyardım çantası bulunduracak ve periyodik bakımlarını yaptıracaktır.

Madde 121: Yüklenici elamanları yemek yiyen kişilere nazik davranacaklardır. Bir sorun olduğu zaman bunu sorumlu kişilere ileteceklerdir. Yüklenici elemanları gerek bu sözleşme ile kendilerine yüklenen görevleri ifa ederken gerekse görevleri dışında kurumun mallarına ve/veya çalışanlarına veya üçüncü şahıslara verecekleri her türlü maddi, manevi, cismani zarardan ve bunların telafisi için yapılacak masraflardan sorumludur. Bu hususta üçüncü şahıslar veya diğer resmi kurumlar idareciyi muhatap alarak üniversitemiz aleyhine hukuki işlem başlatırsa yargılama giderleri ve idaremizin uğrayacağı diğer her türlü masraf yüklenici tarafından ödenecektir.

Madde 122: Yüklenici 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanununun yürürlükte bulunan hükümlerinin gereğine göre hareket etmelidir. Yüklenici söz konusu kanun ve yayımlanan yönetmelikler çerçevesinde yol haritası oluşturmalı ve bunu işe başladıktan sonra ilk bir (1) ayın sonunda idaremize sunmalıdır.

Madde 123: Yemekhanelerde kullanılan benmari, fırınlar ve ısıtmalı banket arabaları için yüklenici tarafından temin edilen yemek küvetleri, fırın tepsileri ve diğer malzemeler 2/1 ile 1/1 ölçülerine uygun olmalıdır.

Madde 124: Yükleniciden istenen ekipman listesi;

	CİNSİ	ÖZELLİK	ADET
1	AKÜLÜ VEYA ELEKTİRİKLİ DİSK FIRÇALI KOMBİNE YER YIKAMA MAKİNASI		1
2	2 KAZANLI ELEKTİRİKLİ ÇORBA POTU	10 litre	2
3	PLATFORM ARABA		6
4	SEBZE TAŞIMA ARABASI(MUTFAK İÇİ)		4
5	TEK SIRA AÇIK TEPSİ YEMEK TAŞIMA ARABASI(2/1 GASTRONOM)	170 cm	10
6	ÇİFT SIRA AÇIK TEPSİ YEMEK TAŞIMA ARABASI(2/1 GASTRONOM)	170 cm	10
7	KAZAN TAŞIMA ARABASI	60x60x70	8
8	SELF SERVİS TAŞIMA ARABASI ÇİFT SIRALI(YÜKSEKOKULLAR DAHİL)	160 cm	80
9	SERVİS ARABALARI	80x60x85	10
10	ÇÖP TAŞIMA ARABASI(SIZDIRMAZ)	400 litre	10
11	PLASTİK PALET		60
12	HİDROLİK TRANSPALET		3
13	KİLİTLİ KAPAKLI SİVRİ YEMEK TAŞIMA	53x53 cm	40
14	KİLİTLİ KAPAKLI SİVRİ YEMEK TAŞIMA	40x40 cm	60
15	KİLİTLİ KAPAKLI SİVRİ YEMEK TAŞIMA	36x36 cm	20
16	KİLİTLİ KAPAKLI SİVRİ YEMEK TAŞIMA	30x28 cm	10
17	KİLİTLİ KAPAKLI SİVRİ YEMEK TAŞIMA	50x50 cm	15
18	GASTRONOM KAPAKLI KÜVET 2/1	15 cm'lik	100
19	GASTRONOM KAPAKLI KÜVET 1/1	15'lik	150
20	GASTRONOM KAPAKLI KÜVET 1/2	10 cm'lik	150
21	GASTRONOM KAPAKLI KÜVET 1/1	6 cm'lik	150
22	HELVANE TENCERE KAPAKLI	1000 litre	60
23	HELVANE TENCERE KAPAKLI	500 litre	20
24	PATATES HAVUZ YIKAMA KROM ÇELİK	180x80x80 cm	1
25	SEBZE AYIKLAMA TEZGAHI VE KROM ÇELİK	260x100x80	1
26	TERMOBOX KÜÇÜK	2/1 GASTRONORM	40
27	TERMOBOX BÜYÜK	1/2 GASTRONORM	40
28	ET ASKI ARABASI TEKERLEKLİ	180x190x60	4
29	KROM ÇELİK ET KANCASI		60
30	KONVEKSİYONEL FIRINLAR İÇİN UYGUN YEMEK TAŞIMA TEPSİLERİ SAPLI, KİLİTLİ VE KAPAKLI(7 cm derinlik)	2/1 GASTRONORM	200
31	KONVEKSİYONEL FIRINLAR İÇİN UYGUN YEMEK TAŞIMA TEPSİLERİ SAPLI, KİLİTLİ VE KAPAKLI(4 cm derinlik)	2/1 GASTRONORM	200
32	KONVEKSİYONEL FIRINLAR İÇİN UYGUN YEMEK TAŞIMA TEPSİLERİ SAPLI, KİLİTLİ VE KAPAKLI(6 cm derinlik)	2/1 GASTRONORM	200
33	SELF-SERVİS TEPSİLERİ(AHŞAP KAYDIRMAZ)	37x53 cm	15.000
34	MULTİBOX KAPLARI BÜYÜK BOY		30
35	PORSELEN TABAK TAŞIMA ARABASI(73x73x81,5 cm)	4 bölmeli	20
36	EKMEK SERVİS ARABASI		6
37	MASAT		3
38	SEBZE BIÇAĞI YEŞİL SAPLI		60
39	KEVGİR SANAYİ TİPİ 9 NUMARA DELİKLİ		30

40	KEVGİR SANAYİ TİPİ 2 NUMARA DELİKLİ		20
41	KEVGİR SANAYİ TİPİ 4 NUMARA DELİKSİZ		30
42	KEVGİR SANAYİ TİPİ 5 NUMARA		10
43	KEVGİR SANAYİ TİPİ KEPÇE TİPİ 9 NUMARA		20
44	KEVGİR YEMEK DAĞITIMI İÇİN 3 NUMARA		100
45	KEVGİR 2 NUMARA DELİKSİZ		100
46	YEMEK KEPÇESİ 2 NUMARA		100
47	YEMEK KEPÇESİ 3 NUMARA		100
48	YEMEK KEPÇESİ 4 NUMARA		100
49	ÇIRPMA TELİ 7 NUMARA		15
50	ÇIRPMA TELİ 5 NUMARA		10
51	ÇIRPMA TELİ 3 NUMARA		5
52	TEL KEVGİR SEYREK 30 CM	30 cm	15
53	TEL KEVGİR SEYREK 27 CM		10
54	PASLANMAZ SANAYİ TİPİ 6 NUMARA KEPÇE		15
55	SERVİS KAŞIĞI 2 NUMARA		100
56	SÜT SÜZGEÇİ 30 CM		10
57	SÜT SÜZGEÇİ 27 CM		10
58	ÇELİK SÜZGEÇ	80x14 cm	15
59	ÇALIŞMA TEZGAHI	180x70x85	10
60	MERMER ÇALIŞMA TEZGAHI	196x110x85	1
61	POLİETİLEN TEZGAH BEYAZ	70x70x80	2
62	POLİETİLEN TEZGAH BEYAZ	140x70x80	1
63	POLİETİLEN TABLA KIRMIZI	60x60x4	3
64	POLİETİLEN TABLA YEŞİL	60x60x4	3
65	POLİETİLEN TABLA SARI	60x60x4	5
66	ELEKTRİKLİ HAVA PERDESİ		2
67	PVC HAVA PERDESİ		2
68	DİJİTAL GIDA TERMOMETRESİ(ET VE YEMEK İÇ SICAKLIĞI İÇİN)		3
69	HİGROMETRE(NEMÖLÇER)		2
70	LAZERLİ TERMOMETRE		2
71	ŞİNEKLİK CIZZ		5
72	PERSONEL SOYUNMA DOLABI		120
73	TEMİZLİK HORTUMU 100 MT, SPREY BAŞLIKLİ		6
74	SPATULA		30
75	POLİETİLEN PİLAV KÜREĞİ TEFLON UÇLU 120'LİK		3
76	SALATA MAŞASI		40
77	KASE PORSELEN 12'CM'LİK	12 cm'lik	15.000
78	ÇUKUR PORSELEN 21 CM YEMEK TABAĞI		15.000
79	DÜZ TABAK TATLI 17 CM'LİK		15.000
80	PİLAV TABAĞI 19 CM'LİK		15.000
81	CACIK VE KOMPOSTO KASESİ	10 cm'lik	5.000
82	YEMEK ÇATALI, KAŞIĞI VE BIÇAĞI 1.SINIF	Her biri için	15.000'er
83	PEÇETELİK, TUZLUK, KARABİBERLİK, YAĞLIK, SİRKE LİK ve KÜRDANLIK	Her biri için	1.000'er
84	ÇAMLIK YEMEKHANESİ İÇİN EKMEK SEPETİ		400
85	TABAK İSTİF RAFI 3 RAFLI(ENXBOYXDERİNLİK)	190x153x60 cm	10
86	PİRAMİT RENDE		5
87	ÇÖP KOVASI	50 LİTRE	100

GN2/1: 650 × 530 mm

GN1/1: 530 × 325 mm

GN1/2: 325 × 265 mm

**EĞİTİM-ÖĞRETİM DÖNEMİ İÇERİSİNDE MUTFAK ve YEMEKHANELERDE
BULUNDURULMASI ÖNERİLEN PERSONEL DAĞILIMI**

Tablo 2 Akademik Takvim ve mekanlara göre dağılım

PERSONEL UNVANI / BİRİM ADI	PERSONEL NİTELİKLERİ / UNVANI	Eğitim Öğretim Dönemi (Akademik Takvim göre)	Tatil Dönemi (Akademik Takvim göre)
MERKEZ MUTFAK	PROJE SORUMLUSU	1	1
	GIDA MÜHENDİSİ	1	1
	GIDA TEKNİKERİ	2	2
	BAŞ AŞÇI	1	1
	AŞÇI	6	6
	AŞÇI YARDIMCISI	4	4
	KASAP	2	2
	PASTACI-TATLICI	1	1
	SATIN ALMA SORUMLUSU	1	1
	HAZIRLIK PERSONELİ	4	4
	MEYDANCI	2	2
	TEMİZLİK / BULAŞIK	4	2
	ŞOFÖR	6	6
ÇAMLIK PERSONEL YEMEKHANESİ	SALON SORUMLUSU	1	1
	GARSON	4	5
	MEYDANCI	2	2
	BENMARİ	12	12
	BULAŞIKÇI	5	5
MERKEZ ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ	SALON SORUMLUSU	1	1
	GARSON	3	2
	BULAŞIKÇI	15	10
	MEYDANCI	4	2
	BENMARİ	15	10
DIŞ BİRİMLER	REKTÖRLÜK	1	1
	A.O.S	5	3
	İLAHİYAT	5	3
	YAPI İŞLERİ TEKNİK DB	1	1
	ZİRAAT FAKÜLTESİ	1	1
	KONSERVATUVAR	1	1
	İNEGÖL MYO	2	1
	YENİŞEHİR İ. ORHAN MYO	2	1
	KARACABEY MYO	2	1
	MUSTAFAKEMALPAŞA MYO	1	1
	HARMANCIK MYO	1	1
	BÜYÜKORHAN MYO	1	1
	GEMLİK MYO	4	2
	ORHANGAZİ A.Ç. MYO	1	1
	İZNİK MYO	1	1
	KELES MYO	1	1
	ORHANELİ MYO	1	1
	MUDANYA GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ	1	1
	TOPLAM		129

DAĞITIM GÜZERGÂHLARI

	Yemekhanenin Bulunduğu Okul	Görükle Yerleşkesine Olan Uzaklık
Görükle Yerleşkesi	Merkez	
	Merkez Öğrenci Yemekhanesi	0,00 km
	Çamlık Personel Yemekhanesi	0.15 km
	Rektörlük	0,5 km
	Yapı İşleri Yemekhanesi	1,6 km
	Devlet Konservatuar	0,85 km
	Ziraat Fakültesi	1,3 km
Merkez Hattı	İlahiyat Fakültesi	12 km
	Ali Osman Sönmez Yerleşkesi	24 km
	Mudanya Güzel Sanatlar Fakültesi	30 km
Batı Hattı	Karacabey MYO	49 km
	Mustafakemalpaşa MYO	68 km
Kuzey Hattı	Gemlik Yerleşkesi	49 km
	Orhangazi MYO	63 km
Doğu Hattı	İnegöl MYO	77 km
	Yenişehir MYO	84 km
	İznik MYO	102 km
Güney Hattı	Keles MYO	64 km
	Orhaneli MYO	58 km
	Büyükorhan MYO	93 km
	Harmancık MYO	90 km

ÖRNEK YEMEK LİSTESİ

TARİH	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
PAZARTESİ	FIRIN PİLİÇ PİRZOLA/AYVA DİLİM PATATES TARHANA ÇORBA İÇ PİLAV MEYVE	DANA ROSTO / PÜRE SÜTLÜ DOMATES ÇORBA PEYNİRLİ MAKARNA FRAMBUAZ RÜYASI
SALI	KIYMALI NOHUT TAVUK SUYU ÇORBA BULGUR PİLAVI HAŞHAŞLI REVANİ	MEZGİT TAVA-ROKA EZOGELİN ÇORBA PİYAZ MEYVE
ÇARŞAMBA	TERBİYELİ KÖFTE DOMATES ÇORBA SU BÖREĞİ AYRAN	KIYMALI PIRASA SULTAN ÇORBA NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI ŞEKERPAZE
PERŞEMBE	SEBZELİ KEBAP KIRMIZI MERCİMEK ÇORBA YOĞURTLU MAKARNA MEVSİM SALATA	PİLİÇ TOPKAPI/PARMAK PATATES TEL ŞEHİRİYE ÇORBA YOĞURTLU İSPANAK BORANI MEYVE
CUMA	KIYMALI BEZELYE NANELİ YOĞURT ÇORBA CEVİZLİ ERİŞTE HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA	OLİMPİYAT KÖFTE SARAY ÇORBA ARPA ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT
PAZARTESİ	SEBZELİ KÖFTE EZOGELİN ÇORBA FIRIN MAKARNA MEYVE	FIRIN TAVUK BUT/AYVA DİLİM PATATES KIRMIZI MERCİMEK ÇORBA TEL ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI REVANİ
SALI	PATLICAN MUSAKKA YAYLA ÇORBA BULGUR PİLAVI CACIK	MANTARLI ET SOTE/PÜRE TARHANA ÇORBA YOĞURTLU HAVUÇ KIZARTMA MEYVE
ÇARŞAMBA	TAVUK SOTE ŞEHİRİYE ÇORBA MENGEN PİLAVI BROWNİ	HASANPAŞA KÖFTE YAYLA ÇORBA SOSLU MAKARNA YOĞURT
PERŞEMBE	ÇOBAN KAVURMA/SADE PİLAV KAŞARLI DOMATES ÇORBA ŞAKŞUKA AYRAN	ETLİ KURU FASULYE NANELİ YOĞURT ÇORBA BULGUR PİLAVI TRİLEÇE
CUMA	CİĞER TAVA-KÜP PATATES KIRMIZI MERCİMEK ÇORBA PİYAZ BURMA TATLISI	FIRIN PATATES SALÇALI ARPA ŞEHİRİYE ÇORBA ÇİN BÖREĞİ MEYVE SUYU

ÖRNEK VEJETERYAN MENÜ

PAZARTESİ	MERCİMEK ÇORBA PATLICAN DOLMA MANTAR PEYNİRLİ SU BÖREĞİ ÇİĞ KÖFTE/MARUL ÇİLEK KOMPOSTO	KAFKAS ÇORBA BARBUNYA PİLAKİ ISPANAK KUSKUS PORTAKALLI KEREVİZ SALATA ÇİKOLATA RÜYASI
SALI	NANELİ YOĞURT ÇORBA ZY. TAZE FASULYE PATATES GRATEN SOSLU MAKARNA PİYAZ KARAMELLİ TRİLEÇE	BULGUR ÇORBA KARNABAHAH KIZARTMA KÖRİLİ TÜRLÜ TEL ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI AKDENİZ SALATA YOĞURT
ÇARŞAMBA	KREMALI MANTAR ÇORBA KARNABAHAH GRATEN BEZELYE ARPA ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI MANTAR SALATA CACIK	ABANT ÇORBA HAVUÇ MÜCVER BRÜKSEL LAHANASI CEVİZLİ ERİŞTE GAVURDAĞI SALATA MEYVE
PERŞEMBE	TERBİYELİ TEL ŞEHRİYE ÇORBA EKİŞİ PIRASA İMAM BAYILDI PEYNİRLİ MAKARNA RENK CÜMBÜŞÜ MEYVE	TARHANA ÇORBA FASULYE DİBLE SOSLU KARIŞIK KIZARTMA SİGARA BÖREĞİ BİBER BORANI KEMALPAŞA TATLISI
CUMA	SÜTLÜ DOMATES ÇORBA SEBZE GRATEN KURU FASULYE ŞEHRİYE PİLAVI HAVUÇ BORANI ŞÖBİYET	EZOĞELİN ÇORBA YEŞİL MERCİMEK PEYNİRLİ KABAK SEFASI SOSLU MAKARNA BABAGANNUŞ AYRAN
PAZARTESİ	EZOĞELİN ÇORBA ZY TAZE FASULYE KABAK MÜCVER KUSKUS ISPANAK BORANI TULUMBA TATILSI	KREMALI MANTAR ÇORBA BİBER DOLMA NOHUT ŞEHRİYE PİLAVI ÇOBAN SALATA CACIK
SALI	KREMALI SEBZE ÇORBA BAMYA KURU FASULYE SADE PİLAV JULYEN SALATA AYRAN	TUTMAÇ ÇORBA KABAK KALYE YEŞİL MERCİMEK PİLAKİ MİLFÖY BÖREĞİ ÇİĞ KÖFTE/MARUL MEYVE SUYU
ÇARŞAMBA	YAYLA ÇORBA FİRINDA İSPANAKLI KAŞARLI MANTAR BARBUNYA PİLAKİ CEVİZLİ ERİŞTE MEVSİM SALATA MEYVE	TERBİYELİ TEL ŞEHRİYE ÇORBA İMAMBAYILDI BROKOLİ FİRIN MAKARNA CEVİZLİ YOĞURTLU KEREVİZ SALATA FISTIKLI UN HELVASI
PERŞEMBE	TARHANA ÇORBA PATATES KAVURMA BRÜKSEL LAHANA BULGUR PİLAVI DOMATESLİ ROKA SALATA YOĞURT	BULGUR ÇORBA SOSLU KARIŞIK KIZARTMA PIRASA PENİRLİ MAKARNA KISIR/MARUL MEYVE
CUMA	KAŞARLI DOMATES ÇORBA KARNABAHAH KIZARTMA SEBZE GRATEN SOSLU MAKARNA MISIR SALATA TURUNÇ TATLISI	MERCİMEK ÇORBA BEZELYE MANTAR TEL ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI GAVURDAĞ SALATA AYRAN

ÖRNEK SALATA BAR MENÜSÜ

Pazartesi	TUTMAÇ ÇORBA ZY YAPRAK SARMA ZY TAZE FASULYE ZERDEÇALLI BULGUR SALATA KÖZ PATLICAN SALATA DOMATESLİ SEMİZOTU SALATA CACIK MEYVE	Pazartesi	KREMALI SEBZE ÇORBA ZY TAZE FASULYE ZY MANTAR ÇİĞ KÖFTE/MARUL HUMUS KAŞIK SALATA AYRAN MEYVE
Salı	MERCİMEK ÇORBA ZY ŞAKŞUKA ZY KARNABAHAHAR-HAVUÇ RENK CÜMBÜŞÜ MERCİMEK KÖFTE/PANCAR TURŞU SUSAMLI TAVUK SALATA AYRAN MEYVE	Salı	ABANT ÇORBA ZY PATLICAN DOLMA ZY ISPANAK YOĞURTLU K. BİBER BORANI PENKLİ ŞEHİRİYE SALATA DOMATESLİ ROKA SALATA YOĞURT MEYVE
Çarşamba	TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBA ZY BAMYA ZY MANTAR ÇİĞ KÖFTE/MARUL HUMUS KAŞIK SALATA AYRAN MEYVE	Çarşamba	EZOĞELİN ÇORBA ZY HAVUÇ MÜCVER ZY HARDALLI KARNABAHAHAR KISIR/KARIŞIK TURŞU BAHARATLI TAVUK SALATA RENK CÜMBÜŞÜ CACIK MEYVE
Perşembe	KAŞARLI DOMATES ÇORBA ZY PATLICAN DOLMA ZY ISPANAK YOĞURTLU K. BİBER BORANI PENKLİ ŞEHİRİYE SALATA DOMATESLİ ROKA SALATA YOĞURT MEYVE	Perşembe	YILDIZ ŞEHİRİYELİ DOMATES ÇORBA ZY PEY. KABAK SEFASI ZY ŞAKŞUKA MISIRLI GÖBEK SALATA PATATES KROKET/ DOMATES BABAGANNUŞ AYRAN MEYVE
Cuma	NANELİ YOĞURT ÇORBA ZY ENGİNAR SARMA ZY KABAK MÜCVER KISIR/MARUL MOR RÜYA SUSAMLI TAVUK SALATA YOĞURT MEYVE	Cuma	TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBA ZY ENGİNAR BAYILDI ZY TAZE FASULYE ZEYTİN PİYAZI KÖPOĞLU MERCİMEK KÖFTE/MARUL YOĞURT MEYVE

Ahmet Emre ÜZÜ
Destek Hizmetler Şube Müdür
V.

Erkan SUVEYDAS
Beslenme Müdür V.

Feyza AKAN
Diyetisyen