

KANTİN VE YEMEK İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

TANIMLAR

İDARE: İstanbul Kent Üniversitesi yönetimini ifade eder.

ÜNİVERSİTE: İstanbul Kent Üniversitesini ifade eder.

YÜKLENİCİ : Üniversitemiz öğrenci ve personelinin, seçenekli yemek menülerinin ve kantin işletilmesi için B blok 1.katta bulunan üretim ve servisinin yapılması ve servis sonrası temizlik, bulaşık işlerinin, istenilen binalara istenilen ürünlerle ilgili yiyecek-içecek otomatları konulması ihalesine katılmak isteyen hizmet sunucunun her birine bundan böyle "YÜKLENİCİ" denilecektir.

MUAYENE VE DENETİM KOMİSYONU: İdare, Yüklenicinin çalışmalarını kontrol etme ve denetim yapma hak ve yetkisine sahip olacak ve bunun için konu ile ilgili bir komisyon oluşturarak görevlendirecektir.

A. İŞİN MAHİYETİ

1. Bu teknik şartname İstanbul Kent Üniversitesi; kantin ve yemek servis hizmetlerinin ve otomat kurulması nasıl yürütüleceğini kapsar.
2. Yüklenici, yiyeceklerin siparişi, satın alması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, sevkiyatı ile öğrenci, idari ve akademik personel için kantine yemeğin taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması işi ile kantinde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgâhların, yerlerin vb. cihazların temizlenmesi işini üstlenir.
3. Yapılacak iş, İstanbul Kent Üniversitesi öğrencilerine ve personeline öğle yemeğini kapsar. Yüklenici, ileride gerçekleşebilecek durumlarda II. öğretim öğrencileri ve personele gerekli yemek hizmetlerinin verilmesini kabul eder.

B. GENEL HÜKÜMLER

1. Aylık yemek listeleri her ayın 20'sine kadar İdare ve yüklenici tarafından hazırlanacaktır. Yüklenici, yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çektiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapmak istediğinde önceden idarenin onayını alacaktır.
2. Onaylanan listeler idarenin onayı dışında yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.
3. Yüklenici firmadan kaynaklanan aksilikler/hatalar sebebiyle yemek çıkmadığı takdirde, idare tarafından 1 kere uyarı yapılır. Eksiklik ya da hata yüklenici tarafından düzeltilmediği ve uyarıdan sonra da yemek çıkmadığı takdirde yüklenici 5 günlük kira bedeli kadar ceza ödemekle yükümlüdür Günlük olarak çıkarılan yemekten, tüketilmeyen ve artan kısımdan idare sorumlu olmayacaktır.
4. Yiyecek madde ve malzemelerinin, kişi sayısı esas alınarak şartnamede belirtilen gramajlara göre hazırlanması zorunludur.
5. Yemekler günlük olarak hazırlanacaktır. Yemekler üretildikleri gün tüketilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır. Renk, koku, tat, görünüş, sıcaklık ve gramaj gibi nitelik ve nicelik bakımından, yemeklerin kalitesi

servise uygun olmadığı takdirde eşdeğer yemek o öğüne yetiyecek şekilde firma tarafından temin edilecektir.

6. Yüklenici firma edimlerini yerine getirmediği takdirde İDARE bu hizmetleri dışardan satın alıp yüklenici firmaya fatura edecektir. Aksaklıkların devam etmesi durumunda (ayda iki defa tutanakla tespit edilen durumlar) ise İDARE yüklenici firmayla olan sözleşmesini tek taraflı fesih edebilir. Yüklenici Firma bu durumda bütün alacaklarından vazgeçmiş sayılacaktır.
7. Tüm birimlerde yemek servis saatleri personel ve öğrenciler için servis saati öğle 12.00 – 13.30 ve personel için Yaz saati ve Kış saatleri uygulamalarına göre değişkenlik göstermekle beraber servis saatleri idarenin kararıyla değiştirilebilir.
8. İşletmede kullanılan içme suyu damacana veya şehir şebekesinden idarenin uygun gördüğü arıtma cihazı ile arıtılarak sağlanmaktadır.
9. İdare, firmadan resmi tatil günlerinde dahi olsa yemek ücretini ihale fiyatı bedelinden ödemek koşulu ile öğrenci yararına düzenlenecek kültürel faaliyetler kapsamında (açılış, mezuniyet töreni, bahar şenlikleri, nevruz programı ve öğrenci gezileri v.s.) özel toplu yemek ve kumanya talebinde bulunabilecektir.
10. İdare Mutfağında pişirilen yemek, üniversitenin kantininde üniversite öğrenci ve personeli dışında hiçbir şekilde başka kişi ve kuruluşlara hizmet vermeyecektir.
11. Üniversitenin resmi ve idari tatil günlerin dışında festival mezuniyet gibi günlerde kapalı ya da açık kalmasına yönetim karar verecektir.
12. Üniversitenin bilgisi dışında dışarıdan müşteri ve misafir kabul edemez.
13. İşletme hiç bir sebepten dolayı kendisi dışında başka bir firma ile anlaşma sözleşme yapamaz.
14. Üniversitenin uygun gördüğü yerlere yiyecek-içecek otomatı konularak bakımları ve tamirleri eksik ürünlerin tamamlanması yükleniciye aittir.

C. İŞLETME ÇEVRESİ

1. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar yüklenici tarafından idarenin gösterdiği yere kapalı poşetlerde ve düzgün bir şekilde konulacaktır.
2. Yüklenici, faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.
3. Yüklenici, çöpleri, yarı şeffaf veya şeffaf olmayan, kapalı çöp poşetleri ile idarenin göstereceği yere koymak, çöplerin birikmesine meydan vermemek, çöp mahallinin temizliğinde gereken hassasiyeti göstermek; 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.

D. YÜKLENİCİ İÇİ

Yüklenici; üretim, servis ve diğer hizmetleri sunduğu ortamların tüm temizliğinden sorumludur. Temizlik işleri için bir temizlik planı oluşturulacak ve bu plana göre tüm işler yapılacak ve kontrol edilecektir. Yüklenici aşağıda belirtilen koşullara uymakla yükümlüdür.

1. Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde temizlenmeli, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
2. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı, düzenli temizlik, bakım ve onarımları yapılmalıdır.
3. Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.

4. Tesis içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.
5. İşyerinde ilkyardım malzemeleri ve dolabı bulunmalıdır.
6. Aydınlatma yeterli miktarda ve gün ışığına eşdeğer olmalıdır.
7. Ampuller, kırılmasından kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalıdır.
8. Mutfak alanındaki sıcaklık, üretilen ürüne göre uygun olmalıdır.
9. İşletmede buhar ve nemden oluşabilecek bulaşmayı önleyecek ölçüde havalandırma yapılmalıdır. Havalandırma girişleri filtreli veya korumalı olmalıdır.
10. Yüklenici kullandığı alanların boya ve badana işlerini yapmakla yükümlüdür. Bundan doğacak masraflar Yükleniciye aittir.

E. GIDA GÜVENLİĞİ

1. Yüklenici en az ISO 22000 ve ISO 9001-2008 Kalite yönetim belgelerine sahip olmalıdır.
2. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmaz, satışa sunulamaz ve bu ürünler müşteriye tüketim amaçlı sunulamaz.
3. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
4. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri kullanılamaz, tüketime sunulamaz.
5. Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat, üretim ve son kullanma izninin tarih ve sayısını gösteren Türk Gıda Mevzuatına uygun etiket bulunmalıdır.
6. Gıda maddeleri, toksit maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde ve kırmızı poşet ile muhafaza edilmelidir.
7. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekânlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
8. Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.

F. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

1. İşyerinde yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü olmalıdır. İşyerinde hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmeli, hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir. Bunun dışında günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.
2. Kuruluş içinde, yüklenicinin personeli olarak çalışan, temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalıdır.
3. Alet ve ekipman, temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalıdır.
4. İşyerinde, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalıdır. İşletmenin temizliğinde kullanılacak temizlik maddeleri, malzeme, makine ve ekipmanları ve diğer malzemeler Sağlık Bakanlığı'ndan izinli ve gıda sektöründe kullanılabilir özellikte ve standartta TSE damgalı ve hijyenik özelliğe sahip olmalıdır. Temizlikte kullanılacak fırça, sünger, mop ve toz alma bezleri her gün dezenfekte edilmelidir. Yüklenici tarafından temin edilecek temizlik sarf malzemelerinin bakteriyolojik veya başka sebeplerden dolayı

yetkili bir laboratuvarında kontrolü idare tarafından istenebilir. Böyle bir durumda temiz raporu olmayan malzemeler kullanılmayacak ve bundan doğacak masraflar yükleniciye ait olacaktır.

5. İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon amacıyla kullanılacak ürünler yüklenici tarafından karşılanacaktır.
6. Su, deterjan veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.
7. Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirli olmamalı, zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalıdır.
8. Gıda hazırlama alanı giriş ve çıkışlarında dezenfektanlı paspas bulunmalı veya galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girilmeli veya dezenfektan işlevi bulunan tertibat bulunmalıdır.
9. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
10. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, şartnamede belirtilen çöp poşetleri kullanılmalıdır.
11. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

G. ZARARLI HAŞERATLARLA MÜCADELE

1. Yüklenici İşyerinde etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü oluşturmalıdır.
2. İşyerinde zararlı haşerat mücadelesi, program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, tüm yemleme ve fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalı, kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu ve fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli ve tüm bu faaliyetler kayıt altına alınmalıdır.
3. Yüklenici, kantin ile mutfağın ve depoların her türlü böcek ve haşerattan arındırılması için usulüne göre ilaçlama yapacaktır. Mutfakları, kantini, depo ambar, servis ofislerini gıdalarda kalıntı bırakmayan, toksik etkisi bulunmayan ve kolay arındırılabilen ilaçlarla ilaçlayacaktır. Bununla ilgili giderler yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yüklenicinin halk sağlığı alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin Belgesine sahip olması durumunda ilaçlamanın yüklenici tarafından; bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlama işi anılan izin belgesine sahip olanlar tarafından yapılabilecektir. Düzenli olarak ayda bir, gerekli görüldüğünde 15 günde bir haşere mücadelesi için yemek pişirilen yerler ve kantin gıda sektörüne uygun ilgili Bakanlıkça izin verilen haşere ilaçları ile ilaçlanacak ve bu konudaki kayıtlar firma tarafından tutulacaktır. Gerekli görüldüğü takdirde İDARE yükleniciye ait alanların dışında her defasında eş zamanlı ilaçlama yaptırmalıdır.
4. Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşımalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.
5. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

H. İŞYERİNDE KULLANILACAK SU, BUZ, BUHAR

1. İşletmede kullanılan su Üniversitemiz su şebekesinden sağlanır. Üretim yapılan tüm alanlarda süzme sayaçtan geçen bedel ya da idarenin belirlediği bedeller yüklenici tarafından ödenir. Ancak su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılmaması durumunda yüklenici gerekli tedbirleri almak zorundadır.

2. Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda kodeksine uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.
3. Mutfak içerisinde her an kullanıma hazır akar sıcak su bulunmalıdır.
4. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.
5. İşletmeye gelecek Elektrik,su ,doğalgaz,tüp vs. faturaları yükleniciye aittir.

İ. PERSONEL HİJYENİ

1. İşletmede personel hijyeninden sorumlu bu konuda eğitim almış, görevli bir personel bulunmalıdır.
2. İşyerinde çalışan personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalıdır.
3. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve hazırlama alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi geçici cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.
4. Personel tarafından, kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
5. Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
6. Personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri veya görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetlerin sürekli temizliği sağlanmalıdır.
7. Gıda hazırlama ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
8. Ürünle direk temas halindeki tüm çalışanların bıyık ve sakalları olmamalı, saç ve kolları bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülü olmalı, üretim alanına girmeden önce eller temizlenerek dezenfekte edilmelidir.
9. Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.
10. Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır.
11. Aşçı ve aşçı yardımcıları: Beyaz aşçı kepi, beyaz düğmesiz, cepsiz çalışma kıyafeti (kenarlarındaki şeritlerin rengi İdare tarafında belirlenecektir), beyaz pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz önlük, beyaz çorap ve beyaz kapalı terlik giyeceklerdir.
12. Garson: Beyaz gömlek, siyah kravat, siyah pantolon, koyu renkli yelek, siyah ayakkabı giyeceklerdir.
13. Bulaşıkçı: İdarenin belirlediği renkte, kaliteli kumaştan yapılmış kıyafet, diz kapağına kadar ulaşan çizme, sudan koruyucu naylon önlük giyeceklerdir.
14. Bayan elemanlar: İdarenin belirlediği renkte, kaliteli kumaştan yapılmış kıyafet, bone ve kapalı terlik giyeceklerdir.
15. Her çalışan personelin yeterli sayıda yazlık ve kışlık iş kıyafeti olmak zorundadır. Kıyafetler her zaman temiz ve ütülü olmalıdır.
16. Çalışma esnasında maske, bone, eldiven kullanılmalıdır.
17. Personel, kişisel temizliğine gerekli özeni göstermeli, kötü kokmamalı, etrafı rahatsız edecek derecede yoğun parfüm kullanmamalı, elleri ve tırnakları temiz olmalıdır.

J. SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI

1. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemedir olmalı, üzerleri işaretlenerek gıda hazırlamayı etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve gıda maddeleri üretimi ile ilgili işlerde kullanılmalıdır.
2. Yüklenici, Rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanılmalıdır.

3. Yemek hizmeti verilen tüm mutfaklara ait kanalizasyon, mutfaktan bırakılmış olan yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa Yüklenici söz konusu kanalizasyonu ve çöktürme çukurunu tam randımanlı çalışacak şekilde temizletmekle yükümlüdür. Sözleşme sonunda Yüklenici kanalizasyonu aynı temizlikte teslim etmek zorundadır.
4. Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana çıkacak bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar oluşturmayacak şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından Yüklenici sorumludur. Bu konuda T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir. Atık yağlar, toplama lisanslı geri kazanım tesisleri ile geçici depolama izni almış toplayıcılara teslim edilecektir. Bunun dışındaki, gerçek ve tüzel kişilere atık yağlar teslim edilmeyecek ve satılmayacaktır.

K. TEKNİK DONANIM ALET EKİPMAN

1. İşletmede kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz ve benzerlerine karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
2. Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır.
3. Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi işi en son teknolojiye uygun tercihen el değmeyen yöntemler ile yapılmalıdır. Yüklenici yemeklerin hijyenik şartlarda, besin değerlerini kaybetmeden ve sağlıklı üretilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı İdarenin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
4. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
5. Kablo ve borular kir birikmesi, yoğunlaşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
6. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından Yüklenici sorumludur.
7. Kullanılmıyor durumdaki tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağız kapatılmış olarak tutulmalıdır.
8. Kantinde kullanılan kaplar paslanmaz çelik olmalıdır.
9. Yüklenici öğrenci ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi, teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Bunun için İdareden ek bir hak talep edemez. Ancak söz konusu araç ve gereçleri İdareden izin alarak kendi demirbaşı olarak kullanma hakkına sahiptir.
10. İdare tarafından yükleniciye sağlam çalışır vaziyette teslim edilen demirbaşlar ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır. Yüklenicinin son istihkakı idarece alıkonularak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra ödenecektir.

L. TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ

1. Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
2. İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler işletmenin veya tedarikçinin belirlediği parti/seri no'su ile tanımlanmalı ve işleme sürecinde izlenebilirliği sağlanmalıdır.
3. Üretim alanında, üretimin gerektirdiğinden fazla miktarlarda ham, yardımcı madde, ambalaj materyali muhafaza edilmemeli, üretim alanı depo olarak kullanılmamalıdır.

4. Yüklenci kuruma getireceği malları mesai günlerinde 07.00 – 18.30 arasında getirecektir. Bu saatler dışında getirilen mallar kuruma alınmayacaktır. Muayene ve Denetim Komisyonunca uygun bulunmayan malzemeler değiştirilecektir.
5. Kurallara uygun olmayan malzeme getirilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.
6. Yüklenci, İdare tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen bir şahit numune alınacaktır. Alınan numuneler 72 saat uygun koşullarda saklanacaktır. Numune alma işlemi Gıda Maddeleri Tüzüğünün Numune Alma Esaslarına uygun şekilde yapılmalıdır. Yüklenci, uygunnumune alma ekipmanı bulundurmak zorundadır. Bu numuneler İdarenin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek numunelerin tetkik ve tahlilleri yaptırılır. Bütün bu masraflar Yüklenciyeye aittir.
7. Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana geldiğinde gerekli laboratuvar tahlilleri yemek numunelerinin üzerinden yapılacaktır. Tahlil masrafları yüklenciyeye ait olacaktır. Gıda zehirlenmesinin sebebinin yüklenciden kaynaklandığı tespit edilirse o güne ait hak ediş bedeli ödenmeyecek, ayrıca her türlü tedavi masrafları ile kayıp ve ziyanın bedeli yüklenci tarafından karşılanacaktır. Üniversitenin zedelenen imajı için de her türlü tazminat talep hakları saklıdır.. Zehirlenme vakasının ölüme sonuçlanması sonucunda, ilgililer hakkında yasal işlemler başlatılacağı gibi mağdur olanların her türlü maddi ve manevi tazminat talepleri yasal çerçeve içerisinde yüklenci tarafından karşılanacaktır.

M. SUNUM

1. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
2. Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
3. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında diş etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
4. Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun tesise sahip olmalıdır.
5. Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalıdır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65°C ve üzerinde tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklığı (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler vasıtasıyla) kontrol edilecektir.
6. Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.
7. Pişirme yöntemleri de İdarenin Denetim Komisyonunun denetiminde olacaktır. Yüklenci Denetim Komisyonunun bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir. Komisyon tarafından uygun bulunmayan yemeğin telafisi Yüklenci tarafından sağlanacaktır.
8. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. yağlar kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklencinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle tekrar kullanılmayacaktır.

9. Ekmek günlük taze ambalajlı (tuzlu, tuzsuz, kepekli, tam buğday, tam tahıllı vb. olabilir) olarak mutfağa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.
10. Kantinde bulunan masa ve sandalyelerin tamiri, yıkanıp temizlenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. Kantinde eksik olan bardak, çatal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi vb. Yüklenici tarafından yeterli sayıda temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Cam malzemelerin kırılanları yenisi ile derhal değiştirilecektir. Kantinde verilecek yemek servisinde plastik malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.
11. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak kantinde temizliği yapılacak ve tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (ekmek, su, peçete, tuz vs.) hemen giderilecektir.
12. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun eldivenle yapılacaktır.
13. Kantinde yemekler porselen tabaklarda dağıtılacaktır. Gerekli tüm malzemeler yüklenici tarafından karşılanacaktır.
14. Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtan personelin eldiven, bone ve maske takması zorunludur.
16. Kantin içinde show masası, sos ve baharatlık büfesi kurulacaktır

N. TAŞIMA DEPOLAMA VE SAKLAMA

1. Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.
2. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
3. Ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilecektir.
4. Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklükte, sayıda ve temiz olmalıdır.
5. Muayene ve Denetim Komisyonunun kontrolünden geçmiş yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır. Depolarda üretim ve son kullanma tarihi, depo giriş tarihi belirtilmemiş hiçbir tüketim maddesi bulundurulmayacaktır.
6. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.
7. Depolama işlerinde stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. (SKT sine göre önce olan ilk çıkar)
8. Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.
9. Soğuk ve kuru depolarda çelik paslanmaz ve yükseklikleri ayarlanabilir seyyar raf sistemleri bulunmalıdır ve gıdalar cinsine göre ayrı ayrı zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte, hava akımı sağlanacak şekilde depolanmalıdır. Depolarda tahta palet kullanılmayacak, tahta kasalar depolarda bulundurulmayacaktır.
10. Depolar ve taşıma araçlarında havalandırma, sıcaklık ve nem düzeyi, ham madde, yardımcı madde ürün özelliklerine uygun olmalı, depolar ve taşıma araçlarında sıcaklık ve gerekli hallerde rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli kaydedilmelidir.
11. Depolar İdare tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır. Depolardaki besinlerin iç sıcaklıkları belirli periyotlarla ölçülüp İdareye bildirilecektir.
12. Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.

13. Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
14. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
15. Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
16. Taşıma sırasında kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkan verecek nitelikte olmalı, kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnız gıda maddesi için" ibaresinin bulunması sağlanmalıdır.

O. ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

Tatil Günleri İstanbul Kent Üniversitesi internet sitesinde (<http://www.kent.edu.tr>) yayınlanan akademik takvimde belirtilmektedir. Ancak bu tatil günlerinde oluşabilecek organizasyon veya aktivitelerde İdarenin isteği doğrultusunda Yüklenici firma yemek çıkarmakla yükümlüdür.

Yüklenici çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak zorundadır:

- Nüfus Cüzdanı Örneği (TC Kimlik nolu)
- Tebligat için adres beyanı (Nüfus ve Vatandaşlık Müdürlüğünden alınacak)
- Adli sicil kaydı
- SGK'na uygun olarak hazırlanmış sigorta işlemlerinin tam olduğunu gösterir belge ve sigorta kartı
- Kimlik Kartı (Yüklenici firma elemanı olduğunu gösterir resimli)
- Gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık raporu,
- Diploma, bonservis, referanslar ve diğer belgeler (varsa)
- Tüm personelin yasal hijyen eğitim sertifikası
- İşçi ve Yüklenici arasında yapılan İş Sözleşmesinin bir örneği ile iş sözleşmesinden sonraki en fazla beş iş günü içinde SGK'na onaylatılmış olan işe giriş bildirgesinin bir örneği (Yüklenici işçilerle yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresini İdare ile yapacağı iş anlaşmasının bitiş süresine göre düzenleyecektir.)

Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya içerisine konularak işyeri teslim tarihinden sonra en geç 7 gün içinde İdareye teslim edilecektir. Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır.

1. Yüklenici İdareyle muhatap olacak yönetici düzeyinde bir yetkilisini iş süresince (yemek hazırlama, servis ve servis sonrası temizlik) merkez mutfakta bulunduracaktır.
2. Yüklenici; çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
3. Yüklenici İdarenin haberi olmadan personel değiştirmeyecek, İdarenin değiştirilmesini talep ettiği personel ise derhal değiştirilecektir. Çalıştırılan personelin kimliklerini belirleyen liste, İdareye işe başlamadan 3 gün önce verilecektir. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personel için dosya tutulacak, dosya içinde çalışan personelin kimlik bilgileriyle güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacak ve Yüklenici, İdare tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında olabilecek suç durumunda Yüklenici sorumlu olacaktır. Ayrıca Yüklenici işe alacağı kişiyle ilgili idarenin onayını alacaktır.

4. İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın ve gıda zehirlenmeleri ile ilgili tüm masraflar ile zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.
5. Mutfağın fiziki koşullarının herhangi bir nedenden dolayı (yangın, patlama, tadilat, doğal afet, araç gereçlerde meydana gelen arıza, vb.) kullanılamaz hale gelmesi durumunda, Yüklenici günlük menüyü aynı şekilde merkez mutfağından ve idarenin denetiminde temin etmek ve sunmakla yükümlüdür.
6. Yüklenici çalıştığı mekânlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini, bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla, personeline iş güvenliği eğitimi verdirmele, imza karşılığı koruyucu kıyafet dağıtmakla, iş yerinde, çalışma sırasında iş güvenliği kurallarına uyulup uyulmadığını denetleyen personel bulundurmakla yükümlüdür.
7. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
8. Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde personeline Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün mutfak hizmetlerinin modernizasyonu ve mutfak standartlarının belirlenmesi standartları doğrultusunda portör muayenelerini (akciğer grafisi, gaita kültürü, gaitada parazit bakısı, boğaz ve burun kültürü, Hepatit testleri) yaptırmak zorundadır. Yüklenici günü gelen rutin kontrolleri gününden 3 gün önce yaptırıp resmi raporlarını İdareye vermek zorundadır.
9. Yüklenici İş Kanununun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici Umumi Hıfzısıhha Kanununun, İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür.
10. Sosyal Sigortalar Mevzuatının İşçi-İşveren hakkındaki yasalardan dolayı işçi alınması, işçi çıkarılması ve işçi haklarını ödemesi gibi sorumlulukları Yükleniciye aittir. İdare bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.
11. Yüklenici, işleri aksatmayacak şekilde en az İdarenin öngördüğü sayıda işçi çalıştırmak zorundadır. Çalıştırmadığı tespitinde, İdare tarafından yazılı olarak uyarılmasını müteakip 5 iş günü içerisinde yeterli sayıda işçi temin etmez ise, bu durum İdare lehine haklı fesih nedeni sayılacak ve İdarenin öngöreceği cezaya tabi olacaktır. Eksik işçi çalıştırmadan dolayı Sosyal Güvenlik Kurumu ile ilgili tüm sorumluluk yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici işçilerinin hastalık, rapor, yıllık izin, idari izin gibi hallerinde bile öğrenim döneminde ve tatil döneminde belirtilen asgari personeli çalıştırmakla yükümlüdür.
12. Yüklenici işçilere ait, imzalı maaş bordrolarını (bir ay önceki) İdareye teslim etmek zorundadır. Ayrıca aylık bordrolarını hiçbir mazeret göstermeksizin İdarenin belirlediği bir yerde asılı bulunduracaktır. Yüklenici işçilerine maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip, imzalayacak ve işçilere her ay teslim edecektir.

P. DİĞER HUSUSLAR

1. Yüklenici mutfakta hazırlanan yemeklerin, kantine gönderilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı kantine yemek yiyen adedinin yüzde ikisi kadar opsiyon gönderecektir.
2. Yüklenici mutfak ve kantinde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır.
3. Yüklenici bu tür maddelerin (Doğal gaz, LPG, Elektrik, su vb.) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır. Tesisin anahtarının biri Üniversitenin güvenlik odasında (kampus binalarının tümünün anahtarlarının birer örneğinin bulunduğu mühürlü anahtar dolabı) mühürlü olarak bulundurulacaktır. Bu anahtar ancak olağanüstü durumlarda İdare tarafından Yükleniciye bilgi verilerek birlikte kullanılacaktır.

4. Mutfakta yemek pişirme esnasında veya diğer ihaleye konu tüm noktalarda kullanılacak su, elektrik ve doğalgaz tüketim bedelleri idare tarafından tespit edilerek her ay yükleniciye fatura kesilecektir. (Yüklenici(İdare) tarafından süzme sayaç takılacaktır.) Temizlik hizmetleri bir bütün olup kantinde idarenin bir başka amaçla kullandığı bölümler hariç diğer kısımların tümü (salon, mutfak, vb) yüklenici tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri yüklenici tarafından temin edilecektir.
5. Hizmet verilecek kantinde Üniversitemizce yükleniciye teslim edilecek olan mutfak donanımı yiyecek muhafaza yerleri ve diğer demirbaş malzemeler bir tutanakla yükleniciye zimmetlenecek, eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Bu aşamalarda meydana gelecek arızalar, kırılma, kaybolmalar yüklenici tarafından ödenecektir.
6. Yüklenici, gerek esas taahhüt süresi içinde, gerekse diğer sebepten dolayı taahhüdün feshine kadar, katma değer vergisi hariç vergi artışları veya yeni vergi, fiyatların yükselmesi, taşıma gibi sebeplerle fazla para verilmesi talebinde bulunamaz. Bu amaçla yemek gramajlarında eksiltme yapamaz.
7. Yüklenici, işin yürütülmesi sırasında doğabilecek kazalar ve meslek hastalıkları sonucu veya kendisinin sorumluluğunda, işyerinde bulunan görevli veya ziyaretçilerin, işyeri personeline veya diğer 3.Şahıslara verebileceği zararlar nedeni ile personeli veya diğer 3.şahıslar tarafından hakkında açılan tazminat davaları nedeni ile İdareden herhangi bir talepte bulunmayacak, İdare aleyhine dava açmayacak, her ne nam altında olursa olsun personeline veya 3. şahıslara bu nedenle yaptığı tazminat ödemelerini İdareye rücu etmeyecektir. Aynı nedenlerden dolayı işveren aleyhine açılacak davalar sonucu, İdarenin ödemek durumunda kalacağı tazminatları hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmaksızın nakden ve defaten İdareye ödeyecektir. Sözleşme konusu işin yapılması süresince, çalıştıracağı, kendisine hizmet akdi ile bağlı personelin, işin süresi ve yürütümü sırasında veya herhangi bir nedenle, işyerinde bulunduğu sırada, maruz kalabileceği iş kazaları ve meslek hastalıkları ile personelinin kendi kusurundan doğan bir nedenle 3. şahıslara verebileceği her türlü zarardan dolayı, muhatap olacağı ve ödemek durumunda kalacağı tazminat talepleri ile Sosyal Sigortalar Kurumu'nun rücu hallerini karşılamak üzere aşağıdaki limitlerde sigorta poliçelerini yaptıracaktır.
8. a) Limiti Yüklenici Firma tarafından belirlenerek hazırlanacak Emniyeti Suistimal poliçesi
b) Limiti Yüklenici Firma tarafından belirlenerek hazırlanacak işveren Mali Mesuliyet Sigortası poliçesi
9. c) Limiti İdare tarafından belirlenen gıda zehirlenmesi ek teminatlı ve İdare çalışan ve misafirlerine verilebilecek maddi / bedeni zararlar dahil 3.Sahis Mali Mesuliyet Sigortası
10. Poliçelerini ibraz edemeyen Yüklenici Firma ile sözleşme akdedilmeyecektir. Yüklenici Firma sözleşme taraflar arasında hüküm sürdüğü sürece, her yenilenen poliçenin bir kopyasını İdareye iletmekle yükümlüdür. Aksi durum sözleşmenin feshi nedeni olacaktır.
İş bu şartnamede belirtilen sigorta teminatları kapsamındaki her türlü zarar ve ziyandan Yüklenici Firma sorumlu olacaktır. Bu maddede belirtilen sigortalar kapsamında yer alan limitlerin üzerinde bir zarar ve ziyan olması halinde, söz konusu zarar ve ziyan öncelikle Yüklenici Firmanın istihkakından, istihkakının yetmemesi durumunda teminatından kesilir. Bakiye için idarenin talep ve dava hakkı saklıdır.
11. Yemeklerin ödenmesi personel ve öğrenci için nakit, sodexo veya kredi kartı ile yapılacaktır.
12. Yapılacak sözleşme süresi 3 yıl olacak olup, Ağustos ayı başlarında bir sonraki dönem fiyat artışları için geçmiş dönem içerisindeki TÜİK ve İTO endekslerinin aritmetik ortalaması ile ÜFE VE TÜFE ve GIDA ortalaması ((ÜFE+TÜFE+GIDA)/3)

dikkate alınarak idare ile mutabık kalındıktan sonra gerçekleştirilecektir. Mutabık kalınmaması durumunda Üniversitenin akdi tek taraflı fesih hakkı saklıdır.

13. Yüklenicinin kendisine ait bir üretim mutfağı mutlaka olmalıdır ve bunu belgelemelidir.

14. Yemeklerde kullanılacak malzemelerin markaları aşağıdakiler gibi olmalıdır.

ET VE TAVUK ÜRÜNLERİNDE ÇALIŞILACAK MARKALAR:

Et mutlaka yerli kesim dana eti olmalıdır. Donuk et ve hazır kıyma kesinlikle kullanılmamalıdır. Ürün markaları, Maret, Banvit, Pınar, Şenpiliç, Şekerpiliç, CP Piliç veya Aytaç gibi bilinen kaliteli olmalıdır. Hazır et ürünlerinde kullanılacak markalar, Özdebereket, Coşkun gibi bilinen kaliteli olmalıdır.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE ÇALIŞILACAK MARKALAR:

İçim SEK, Pınar, Eker, Süttaş, Ekici, Aynes, Danone, Yörükoğlu gibi kaliteli markalardan ürün alınacaktır.

AYÇİÇEKYAĞI, ZEYTİNYAĞI VE SALÇA ÜRÜNLERİ ÇALIŞILACAK MARKALAR:

Yudum, Bizim, Aymar, Komili, Tat, Öncü, Tukaş, Tamek, Torqu gibi bilinen kaliteli markalardan alınmalıdır.

Sebze ve meyvenin taze ve günlük kullanılması sağlanmalıdır.

15. Yüklenici firma Üniversite kantini için yeterli sayıda personeli sağlamakla yükümlüdür. Eğer hizmette aksama, şikayet olursa veya İdare tarafından istenildiği takdirde Yüklenici, personel arttırmak zorundadır.

Üretim durumu ve Üniversitedeki kişi sayısının artması ile personel sayısının artması Üniversite tarafından istenebilir.

B BLOK 1. KAT KANTİN UYGULAMALARI

B Blok 1. kat kantinde verilmesi düşünülen öğle yemekleri hizmetini kapsamaktadır. İhtiyaç duyulduğunda, İdarenin talebi üzerine yüklenici firma mesai saatleri dışında ve hafta sonu yemek hizmetini önceden bildirilmek üzere vermeye yükümlüdür. Ayda iki kere yönetici toplantılarında ya da Mütevelli heyeti toplantılarında ikramlıklar hazırlanarak (kuru pasta ,kuruyemiş) bedelsiz olarak yüklenici tarafından karşılanacaktır.

ÖĞLE YEMEĞİ

2 çeşit çorba + 2 çeşit ana yemek (et yemeği, etsiz sebze yemeği) + 2 çeşit yardımcı yemek (pilav, makarna, bulgur, börek vb.) + Tatlı/Tabak salata/Bardak yoğurt veya meyve (dört seçenektan birisi seçmeli) seçeneklerinden birisi olmak üzere 4 çeşit olarak alternatifli saat 12.00 – 13.30 arası hizmeti verecektir.

01.07.2019 – 30.06.2022 tarihleri arasında geçerli olan;

Dört çeşit yemek fiyatı TL'dir.

Çorba ... TL,

Ayrıca üçlü (Çorba- ana yemek-yrd. yemek) etli m?n? fiyatı TL,

Üçlü(Çorba- ana yemek-yrd. yemek) etsiz yemek ...TL'dir.

Yapılacak 3 yıllık sözleşmeden doğan damga vergisinin tamamı Yüklenici tarafından karşılanacaktır.