

**EK - A**  
**SABANCI ÜNİVERSİTESİ YEMEK HİZMETLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU**

İş bu Sabancı Üniversitesi (bundan böyle kısaca ÜNİVERSİTE olarak anılacaktır) Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi (bundan böyle kısaca ŞARTNAME olarak anılacaktır) ve Ek'lerinde detayları tarif edilmiş Hizmet için; tedarik, hazırlama, pişirme, servis ve saklama işinin Üniversite Merkezi içerisindeki Ana Kafeterya'da yapılmasıdır. FİRMA, kullandığı mutfak, kafeterya ile eklentilerinin, Hizmet'in ifası için kullanılan tüm ekipman ve malzemenin hijyen kurallarına uygun olarak temizliğinden ve özelliklerine uygun şekilde saklanmasından sorumludur.

**2. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI**

**2.1.** FİRMA, Hizmet'in yerine getirilmesi ile ilgili olarak Gıda Mevzuatı'na uymak, değişiklik ve yenilikleri takip etmek ve gerektiğinde ÜNİVERSİTE'yi bilgilendirmekle yükümlü olup, bu konuda tam bilgi sahibi olduğunu açıkça kabul ve taahhüt eder.

**2.2.** FİRMA, ŞARTNAME'de belirtilen Hizmet'i; zamanında, niteliklerine uygun ve herhangi bir aksaklık olmaksızın yerine getirecek ve bu husustaki tüm sorumluluğu üstlenecektir.

**2.3.** FİRMA, sözleşme süresi boyunca kesintisiz her takvim günü yemek hizmeti verecektir. Ana Kafeterya yemek servis saatleri aşağıdaki gibi belirlenmiştir. Yemek saatleri, mevsim şartları ve diğer etkenler (olumsuz hava şartları, resmi tatil, ramazan ayında kahvaltı ve akşam yemeği saatleri, iftar ve sahur zamanı vb.) göz önünde bulundurularak ÜNİVERSİTE tarafından gerektiğinde değiştirilecek ve FİRMA'ya yazılı bildirilecektir. Aşağıda belirtilen saatler içerisinde servise sunulan tüm yiyecek ve içeceklerin bankalarda devamlılığı sağlanmalı, eksilenler düzenli olarak takviye edilmelidir.

Kahvaltı 07:30 – 10:30

Öğle Yemeği 11:30-14:30

Akşam Yemeği 18:00 – 20:30

Kumanya 00:00 - 08:00 / 18:00 - 00:00

**2.4. Personel ve Öğrenci Yemek Servisi**

**2.4.1.** FİRMA aylık olarak hazırladığı yemek menülerini (seçmeli 15 (onbeş) kap ve öğrenci indirimli set menüsü) 2 (iki) hafta önceden, EK-6'da belirtilen şekilde İngilizce çevirisi ile birlikte ÜNİVERSİTE'nin onayına sunacaktır.

**2.4.2.** FİRMA tarafından ÜNİVERSİTE'nin onayına sunulacak 2 (iki), 3 (üç) ve 4 (dört) kap öğrenci indirimli set menüsünde öğle ve akşam öğünlerinde ayrı ayrı ayda minimum 15 (onbeş) adet et veya etli sebze yemeği bulunması zorunludur. Kalan 15 (on beş) yemek orantılı olarak tavuk ve vejeteryan yemeklerden olacaktır.

**2.4.3.** Menülerle ilgili yemek malzemeleri ve reçeteler her zaman ÜNİVERSİTE tarafından denetlenebilecektir.

**2.4.4.** Menü planlamasında aşağıdaki şartlar sağlanmalıdır;

- \* Hafta içi en az 2(iki) köfte yemeği ve 1 parça etli kebab olacak
- \* Hafta içi en az 1(bir) kemikli tavuk ve 1 tavuk fleto yemeği olacak
- \* Hafta içi en az 1(bir) börek olacak
- \* Ekim-Nisan ayları arasında her ay en az 2( iki) balık yemeği sunulacak

**2.4.5.** FİRMA, menülerin toplam kalori değerini öğrenci ve çalışan profilini göz önünde bulundurarak hazırlamakla, servise sunulan her yemeğin kalori değerini hesaplamakla ve ÜNİVERSİTE'ye bildirmekle yükümlüdür. Servise sunulan yemek fiyatları, yemek bankolarının önünde pleksi etiketlerde sergilenecektir.

**2.4.6.** Yemek bankolarının girişinde belirlenen özel alanda, servise sunulan her yemekten 1 (bir) porsiyon sergilenecektir.

**2.4.7.** Günlük yemek tüketim istatistiklerinin tutulması FİRMA sorumluluğundadır.

**2.4.8.** FİRMA, ÜNİVERSİTE personeli ve öğrencilerinin, ÜNİVERSİTE Sağlık Merkezinde yatarak tedavi görmesi halinde veya Karantina durumunda Sağlık Merkezine/Öğrenci odasına talep doğrultusunda 3 (üç) öğün yemek servisi yapacaktır. FİRMA, talep edildiğinde, Doktorun belirlediği beslenme planı doğrultusunda kişiye özel diyet yemek hazırlayacaktır.

**2.4.9.** FİRMA'nın, 2.3. de belirlenen servis saatlerinden 1 saat öncesine kadar kahvaltı , öğle yemeği, akşam yemeği ve kumanya servislerini, sağlayamaması halinde, ÜNİVERSİTE, yemek hizmetini başka yerden temin yoluna gidebilir. Bu durumda, o öğün /öğünlerle ilgili olarak ÜNİVERSİTE FİRMA'ya hiçbir ücret ödemeyecek, dışarıdan satın alınan yemek ücretleri dahil tüm masraflar ÜNİVERSİTE tarafından FİRMA'ya fatura edilecektir.

**2.4.10.** Kumanya, Madde 2.3.'te belirtilen saat aralığında EK-5'e göre günlük olarak taze hammaddeden hazırlanıp servis edilmelidir.

**2.4.11.** FİRMA tarafından verilen hizmetlerin sonucunda meydana gelebilecek her türlü toplu zehirlenmeler ve toplu sağlık problemlerinden ve bunların gerektirdiği tedavi, tazminat vb. gibi tüm sonuçlarından FİRMA tek başına sorumlu olacaktır. ÜNİVERSİTE'nin bu konuda hiçbir yasal sorumluluğu yoktur. Ayrıca servise sunulan her yemekten şahit numune alınarak, uygun şekilde 72 (yetmiş iki) saat saklanacaktır.Toplu zehirlenmelerde ÜNİVERSİTE tek taraflı sözleşmeyi fesh edebilir.

**2.4.12.** Menüler; FİRMA'nın Yemek Porsiyon Gramaj Listesi'ne (EK-2) göre hazırlamış olduğu taslağın ÜNİVERSİTE tarafından onaylanması ile uygulanacaktır. Onaylanan menülerde değişiklik talepleri, Taraflar'ın yazılı mutabakatı ile gerçekleştirilecektir.

**2.4.13.** FİRMA, sonbahar ve ilkbahar dönemlerinde birer kez olmak üzere, tarihleri ÜNİVERSİTE tarafından belirlenen, ülkemizin ve dünyanın yöresel yemeklerinin sunulacağı günler yapacaktır. Bu günler için yemek sunulacak alanın dekorasyonu, ses sisteminin kurulması, çalışan personelin kostümlerinin yaptırılması ve bedellerinin ödenmesi FİRMA 'ya aittir. Yöresel Yemek Günleri menüsü FİRMA tarafından belirlenip, ÜNİVERSİTE'nin onayına sunulacaktır.

**2.4.14.** Pişirilen yemekler servis edilmeden önce lezzet, kalite ve görsel açıdan (tuz ve baharat oranı; ekşi, çürük olması; kıvamının uygun olmaması vb.) ÜNİVERSİTE tarafından kontrol edilecek ve onaylandığı takdirde servise sunulacaktır.

**2.4.15.** FİRMA, EK-2, EK-3, EK-4 ve EK-5'te belirtilen gramajlara göre yemek üretecektir.

**2.4.16.** Yemekler, her öğün için günlük ve taze olarak hazırlanacak, self servis olarak satışı yapılacaktır. Öğle ve akşam servisi sonrası artan sıcak yemekler kayıtlı olarak imha edilecektir, bir sonraki serviste sunulmayacaktır. Servise sıcak sunulan yemekler 65°C üzerinde; servise soğuk sunulan yemekler/gıdalar 10°C'nin altında saklanacaktır.

**2.4.17.** Personel aşağıdaki şekilde yemek alabilir;

**Personel Tabldot Seçmeli 4 Kap;** 1 (bir) ana yemek ve 3 (üç) yardımcı yemek (toplam 4 kap)

**Personel Tabldot Seçmeli 3 Kap;** 1 (bir) ana yemek ve 2 (iki) yardımcı yemek (toplam 3 kap)

Ana yemek statüsündeki yemekler EK-3 ve EK-6 da mavi renk ile belirtilmiştir.

**Lunch Box;** 1 (bir) Baget sandviç, 1 (bir) muffin/dilim kek, 1 (bir) 330 ml kutu içecek

**Personel Kahvaltı 4 Kap;** 1 (bir) Kahvaltı Tabağı, 1 (bir) Sıcak ürün grubundan (Sosis Tabağı, Omlet, Menemen, Yumurtalı Ekmek), 1 (bir) Hamur işi ürün grubundan (Poğaçaya çeşitleri, Açma çeşitleri) ve 1 (bir) 200cc içecek grubundan (Meyve Suyu, Süt, Aromalı Süt) (toplam 4 kap)

**Personel Kahvaltı 3 Kap;** 1 (bir) Kahvaltı Tabağı, 1 (bir) Sıcak ürün grubu (Sosis Tabağı, Omlet, Menemen, Yumurtalı Ekmek), 1 (bir) Hamur işi ürün grubu (Poğaçaya çeşitleri, Açma çeşitleri) (toplam 3 kap)

**2.4.18.** ÜNİVERSİTE Ek-B'de belirtilen personel menü türlerine göre (3Kap ve 4Kap, kahvaltı, kumanya, Lunch Box) ay sonunda alınacak rapora istinaden FİRMA'ya fatura kesme onayı verecektir.

**2.4.19.** Yukarıda belirtilen 4 (dört) kap'ın üstünde alınan yemekler için kasada birim fiyat uygulanacak olup, ek alınan kaplar, alan kişi tarafından ödenecektir.

**2.4.20.** Öğrenciler, FİRMA'nın hizmetlerinden yararlandığı ölçüde ve ilan edilmiş fiyatlar üzerinden doğrudan FİRMA'ya ödeme yapacaktır.

**2.4.21.** FİRMA, hafta içi öğle yemeği servisi süresince, Alternatif Yemekler Bankosunda porsiyon salata (EK-3'e göre) çeşitlerinin tamamını bulundurmalıdır. Akşam yemeği ve hafta sonu servislerinde ise FİRMA, talep edildiğinde 5 (beş) dakika içerisinde hazırlayıp servis etmelidir. Üniversite tarafından talep edildiği durumlarda akşam servislerinde de öğle servisinde olduğu gibi bankolarda hazır bir şekilde porsiyon salata servisi yapılacaktır.

**2.4.22.** FİRMA, yaz aylarında ÜNİVERSİTE tarafından belirlenecek tarihler arası soğuk çorba ve çoban salata servisi yapacaktır.

**2.4.23.** FİRMA, Öğle ve Akşam yemek servislerinde hayvansal ürün içermeyen (vegan) çorba ve pilav bulunduracaktır.

**2.4.24.** FİRMA, hafta içi öğle yemeği servisi süresince ÜNİVERSİTE Yetkilisi ile birlikte belirlenen bankoda (Alternatif Yemekler Bankosu) porsiyon makarna ve pizza (EK-3'e göre) bulundurmalıdır.

Üniversite tarafından talep edildiği durumlarda akşam servislerinde de porsiyon makarna ve pizza servisi yapılacaktır.

**2.4.25. FİRMA, Kahvaltı, Öğle ve Akşam yemeği servislerinde EK-11’de belirtilen şekildeki banko düzenleri ile hizmet verecektir. EK-11 de belirtilen “Alternatif Yemekler Bankosu” hafta içi öğle yemeği servislerinde, “Vegan Seçenekli Banko” akşam yemeği servislerinde 1(bir) bankoda uygulanıp kalan bankolar “Standart Yemek Bankoları” düzeninde hizmet verecektir.**

**2.4.26. Ayda en az 2(iki) adet “Parça Kırmızı Et Yemeği (pişmiş 100gr)” servis edilecektir.**

**2.4.27. Ayda en az 1’er (bir) adet et ve tavuk döner servis edilecektir.**

**2.4.28. Firma bankolarda servis ettiği unlu mamulleri (ekmek, poğaç, simit, kek vb.) Üniversite mutfağında günlük taze olarak üretecektir.**

**2.4.29. Firma sıcak yemek (çorba, pilav, ana yemekler vb.) üretiminde içerisinde yapay tatlandırıcı ve aromalar içeren ürünler kullanmayacaktır. Bu tip ürünler yerine ilikli kemik suyu, tavuk kemik suyu vb. doğal ürünler kullanacaktır.**

**2.4.30. Firma bankoda servis edeceği meyveler ve üretimde kullandığı meyve-sebzeler; olgun, çürüksüz ve kendine özgü görünüşte, renkte, tatta, kokuda, taze, sulu, don zararı görmemiş, ezilmemiş, şekli düzgün olacaktır. Ürünlerde toprak ve gübre kalıntısı olmayacaktır.**

**2.4.31. Öğrenciler aşağıdaki şekilde indirimli yemek alabilir;**

#### **İndirimli Sabit Menüler;**

**Öğrenci Tabldot Sabit 3 Kap;** 3(üç) kap indirimli set menüsü önceden belirlenmiş 1 (bir) ana yemek, 2 (iki) yardımcı yemek (toplam 3 kap)

**Öğrenci Tabldot Sabit 4 Kap;** 4(dört) kap indirimli set menüsü önceden belirlenmiş 1 (bir) ana yemek, 3 (üç) yardımcı yemek (toplam 4 kap)

#### **İndirimli Seçmeli Menüler;**

**Öğrenci Tabldot Seçmeli 4 Kap;** 1 (bir) ana yemek, 3 (üç) yardımcı yemek (toplam 4 kap)

**Öğrenci Tabldot Seçmeli 3 Kap;** 1 (bir) ana yemek, 2 (iki) yardımcı yemek (toplam 3 kap)

**Öğrenci Tabldot Kısmi Seçmeli 2 Kap;** 1 (bir) ana (sulu yemek: et/tavuk/vejetaryen yemek) yemek, 1 (bir) yardımcı yemek (çorba/pilav/makarna) (toplam 2 kap)

**Öğrenci Kahvaltı 4 Kap;** 1 (bir) Kahvaltı Tabağı, 1 (bir) Sıcak ürün grubundan (Sosis Tabağı, Omlet, Menemen, Yumurtalı Ekmek), 1 (bir) Hamur işi ürün grubundan (Poğaç çeşitleri, Açma çeşitleri) ve 1 (bir) 200cc içecek grubundan (Meyve Suyu, Süt, Aromalı Süt) (toplam 4 kap)

**Öğrenci Kahvaltı 3 Kap;** 1 (bir) Kahvaltı Tabağı, 1 (bir) Sıcak ürün grubundan (Sosis Tabağı, Omlet, Menemen, Yumurtalı Ekmek), 1 (bir) Hamur işi ürün grubundan (Poğaç çeşitleri, Açma çeşitleri) (toplam 3 kap)

Öğrenciler aldıkları yemek hizmetlerinin bedellerini kendileri ödeyecektir. FİRMA hizmet bedelini, öğrenciden tahsil edemediğini ileri sürerek ÜNİVERSİTE’den herhangi bir talepte bulunamaz.

Ana yemek statüsündeki yemekler EK-3 ve EK-6 da mavi renk ile belirtilmiştir.

**2.4.32.** FİRMA, EK –B’de “KAFETERYA” başlığı altında bulunan tüm ürünleri kahvaltı servisinde bankolarda sunacaktır.

**2.5.** FİRMA kahvaltı grubu ürünleri EK-4’deki gramajlara ve 2.3’te belirtilen saatlerde servis edecektir.

**2.6.** FİRMA, kendisinden istenilen hizmeti yerine getirmek için sağlanan yerleri Üniversite’nin yazılı izni olmaksızın genişletemez, değiştiremez, amacı dışında kullanamaz, ortak alamaz ve/veya istifade hakkını bir başkasına devredemez. Üçüncü şahıslar ile her hangi bir şekilde paylaşamaz.

**2.7.** Personel ve Öğrencilerin kimlik kartlarına para (TL cinsinden) yükleme ve sistem üzerinde takip işlemi FİRMA tarafından yapılacaktır. Uygulama, altyapısı ÜNİVERSİTE tarafından sağlanan program üzerinden gerçekleştirilecektir. Uygulama ile ilgili değişiklikler ancak ÜNİVERSİTE’nin yazılı izni ile gerçekleştirilecektir.

**2.8.** Personel ve Öğrenci kimlik kartında bakiye olan ve herhangi bir nedenle ÜNİVERSİTE ile ilişkisi kesilen kişilere FİRMA, karttaki mevcut bakiyeyi aynı gün içinde nakden ve defaten geri ödemekle yükümlüdür.

**2.9.** Kartlı Sistemde yükleme alt limiti sözleşme geçerlilik süresi boyunca 30,00 TL (Otuz Türk Lirası) olacaktır. ÜNİVERSİTE, bu meblağı değiştirebilir.

**2.10.** Su Kart yükleme işlemi için Firma tarafından bir mobil yükleme uygulaması ve/veya web sitesi sağlanacaktır tüm servis saatlerinde ve hafta sonları bankolardan hizmet verilecektir.

**2.11.** Sözleşmenin herhangi bir nedenle sona ermesi halinde, kartlı sistemde kalan çalışan ve öğrencilerin bakiye tutarı 5 (beş) iş günü içinde ÜNİVERSİTE’ye nakden ödenecektir, ödenmemesi durumunda ise belirtilen teminattan kesilecektir.

**2.12.** Sözleşme’nin Ek’lerinde belirlenen fiyatlardaki artışlar yılda bir kez Eylül ayında uygulanacaktır. Bu artışlar en geç 20 Ağustos tarihinde duyurulacaktır.

### **2.13. Servis ve Servis Malzemeleri**

**2.13.1.** FİRMA; çatal, kaşık, bıçak, sürahi, peçetelik, kürdanlık, bardak, tepsi, tabak, kase, tuzluk, biberlik vb. tüm servis malzemeleri; yemek hazırlık (tencere, tava, kepece vb.) malzemeleri/ekipmanları ÜNİVERSİTE ile mutabık kalarak temin edecektir. Züccaciye gurubu ile ilgili minimum miktarlar aşağıdaki gibi olup ÜNİVERSİTE tarafından habersiz sayım yapılabilecektir. Aşağıda belirtilen miktarlarda ki Yemek Çatalı/Kaşığı/Bıçağı , Tatlı Çatalı/Kaşığı/Bıçağı ve Cam Su bardağı, Çay Fincanı/Tabağı ve Ahşap pizza tabağı yemek ve kahvaltı servisi öncesinde servis hattında hazır bulunacaktır.

- |                              |                |                          |             |
|------------------------------|----------------|--------------------------|-------------|
| - Yemek Çatalı/Kaşığı/Bıçağı | : 1500’er adet | - Porselen Yemek tabağı  | : 1500 adet |
| - Tatlı Çatalı/Kaşığı/Bıçağı | : 1500’er adet | - Porselen Çorba kasesi  | : 1800 adet |
| - Cam Su bardağı             | : 1500 adet    | - Porselen Pilav tabağı  | : 2000 adet |
| - Menanj takımı/peçetelik    | : 175’er adet  | - Porselen salata kasesi | : 1500 adet |
| - Cam sürahi                 | : 250 adet     | - Porselen tatlı tabağı  | : 1500 adet |

- |                                |             |                    |            |
|--------------------------------|-------------|--------------------|------------|
| - Servis Tepsisi *             | : 1500 adet | - Toprak güveç     | : 900 adet |
| - Porselen Por. Makarna Kasesi | : 150 adet  | Çay Fincanı/Tabağı | : 500 adet |
| - Porselen Por. Salata Kasesi  | : 150 adet  | Çay Kaşığı         | : 500 adet |
| - Ahşap Pizza Tabağı           | : 200 adet  |                    |            |

\* Tepsiler CAMBRO ÖZAY firmasının 401 kodlu Cambro Polyform 37\*53 tepsisi olacaktır. Tepsi içlerine ÜNİVERSİTE'nin belirlediği baskı yaptırılacaktır.

**2.13.2.** Madde 2.13.1'de belirtilen malzeme ve ekipmanda zaman içinde herhangi bir nedenle (kırılma vb.) azalma meydana gelirse; FİRMA bunları hızla tamamlayacak ve bu konuda ÜNİVERSİTE'yi bilgilendirecektir. Servis ekipmanlarının korunacağı ve stoklanacağı depolar ÜNİVERSİTE tarafından temin edilecek olup, stoklama, envanter tutma, kırık ve hasarlı malzemelerin belirlenip ayrı bir alanda tutulması FİRMA'ya aittir.

**2.13.3.** FİRMA, sos barlar da kullanılmak üzere natürel sızma zeytinyağı, taze limon dilimi, sirke (üzüm ve elma), ketçap, mayonez, hardal, acı sos, nar ekşisi, pul biber, kekik, nane, kimyon, kroton ve özel salata sosları yemek servis saatleri süresince hazır bulunduracaktır. Bu malzemelerin plaka içerisinde isimleri sergilenecektir.

## **2.14. Tedarik**

**2.14.1.** FİRMA; gıda teminini, EK-1'de ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik'te tanımlanan ambalaj/etiket standartlarına uygun olarak aşağıda belirtilen sistem ve standartları uygulayan ve bunların sertifikalarına sahip kurum ve kuruluşlardan yapacaktır.

- T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB) İşletme Kayıt Belgesi
- ISO 9001
- ISO 22000 veya HACCP
- İyi Üretim Uygulamaları (GMP)

**2.14.2.** Tüm gıda maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde yer alan ilgili hükümlere uygun olarak depo ve derin dondurucularda saklanacaktır.

**2.14.3.** Ambalajı açılmış ürünler EK-10'da belirtilen sıcaklıklarda ve sürelerle göre etiketlenip saklanacaktır.

**2.14.4.** FİRMA; İşyeri'ne yapılan kırmızı et ve kanatlı eti tedarikinde; taşıma araçlarının soğuk zinciri sağlayacak ısıda olduğunu kontrol edecek ve kayıt altına alarak mezbaadan alınacak resmi kesim evrakları ile birlikte ÜNİVERSİTE'ye iletacaktır. ÜNİVERSİTE gerekli gördüğü zamanda aracı kontrol edebilecek ve koşulların uygun olmadığını tespit edilmesi durumunda aracın geri gönderilmesi isteyecektir. Ayrıca FİRMA yemek üretiminde taze kırmızı et ve kanatlı eti kullanmalıdır, donmuş et kullanmamalıdır. Yemek etinde yerli besi et kullanılmalıdır, ithal et kullanılmamalıdır. FİRMA taze eti satın aldığı tedarikçilerinden etin yerli besi olduğuna dair belge almakla yükümlüdür. Şarküteri ürünleri (salam, sucuk, sosis, jambon, vb.) %100 (yüzde yüz) dana etinden üretilmiş olmalıdır. Hazır kanatlı ürünleri (şinitzel, nugget vb.) üretimde kullanılmamalıdır.

**2.14.5.** Tüm ürünlerde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği göre etiket bilgileri bulundurulacaktır.

**2.14.6.** FİRMA, ÜNİVERSİTE'ye gelecek olan tüm gıda ve gıda dışı malzemenin güvenli olduğundan ve nakliye esnasında araç içindeki malzemeye olumsuz bir müdahalenin (kasıt / art niyet) olmadığından emin olması gerekir.

**2.14.7.** Yemek üretiminde ÜNİVERSİTE için alınacak olan yiyecek içecek malzemelerinin kampüse getirilmesini organize etmek, tedarikçileriyle bağlantı kurmak, mal kabul ve kontrolünü yapmak FİRMA'ya aittir. ÜNİVERSİTE gerektiğinde malzemeleri mal kabul alanında kontrol edebilir.

**2.14.8.** Kullanılan her türlü hammaddeyi getiren tedarikçilere ait irsaliye ve faturaların takibi ve ödenmesi FİRMA'ya aittir. Tedarikçilerin ödenmeyen faturalarından ÜNİVERSİTE sorumlu değildir.

**2.14.9.** FİRMA, alınan tüm girdi malzemelerinin "İyi Üretim Uygulamaları"na uygun bir biçimde depolanmasından sorumludur.

**2.14.10.** FİRMA hammadde satın almadan yemeklerin sunumuna kadar tüm aşamaları kayıt altında tutarak izlenebilirliği sağlamak zorundadır.

**2.14.11.** FİRMA, tüm depolarda günlük olarak sıcaklık kontrolü yaparak kayıt altına almaktan sorumludur.

## **2.15. Ekipmanlar ve Bakım, Onarım**

**2.15.1.** FİRMA, ÜNİVERSİTE'ye ait ekipman ve mutfak malzemelerini bedelsiz olarak kullanacaktır. FİRMA, ÜNİVERSİTE tarafından sağlanan, EK-7'de belirtilen ekipmanların iyi şartlarda bakılması, korunması, kullanılması ve gerekli tamirat ve bakımlarının yapılmasından sorumludur. ÜNİVERSİTE'ye ait ekipmanların bakım ve tamirat işleri, ÜNİVERSİTE'nin onayladığı ilgili FİRMA haricinde bir FİRMA'ya yaptırılamaz. FİRMA, ÜNİVERSİTE'nin sağladığı malzeme, ekipman ve makineleri kullanım prosedürlerine uygun olarak işletecektir. Bu ekipmanların bakımı, onarımı ve tamir bedeli ÜNİVERSİTE tarafından ödenir ve sonra %50'si (yüzde elli'si) FİRMA'ya yansıtma fatura olarak kesilir. Kullanım hatasından kaynaklanan bedelin tamamı ise FİRMA tarafından karşılanacaktır. FİRMA sorumluluğu dahilindeki bütün alanlarda (üretim, mal kabul, soyunma odaları, duşlar, WC'ler, personel dinlenme alanları, depolar, personel yemekhanesi, servis, bulaşıkhaneler vb.) meydana gelebilecek her türlü bakım ve onarım giderini karşılamakla yükümlüdür.

**2.15.2.** ÜNİVERSİTE mutfak alanı içerisinde bulunan tüm davlumbazların yağlı kanal temizliğini belli aralıklarla onayladığı bir tedarikçiye yaptırır bedelini FİRMA'ya yansıtır.

**2.15.3.** Mutfak malzemeleri / ekipmanlar ÜNİVERSİTE tarafından anlık sayımlarla kontrol edilebilecek, eksik veya kayıp olması durumunda FİRMA, aynı kalite ve standartlarda malzeme ve ekipmanı yerine koyacaktır.

**2.15.4.** Bulaşık makineleri ve diğer ekipmanlar ile ilgili eğitim ÜNİVERSİTE'nin onayladığı bakım FİRMA'sı tarafından verilecek olup, FİRMA'nın stewarding departmanı (Bulaşıkçılık birimi) bu eğitimden geçmeden makineleri kullanmayacaklardır. Aksi halde FİRMA doğacak arızalara karşı sorumludur.

**2.15.5.** Bulaşık makinelerinde kullanılacak olan tüm temizlik kimyasal maddelerin temini ve bedellerinin ödenmesi FİRMA'ya aittir. FİRMA'nın stewarding departmanı (Bulaşıkçılık birimi)

çalışanları temizlik kimyasalları FİRMA'sından temizlik kimyasalları ile ilgili eğitimi almakla yükümlüdür.

**2.15.6.** FİRMA sorumluluğu dahilindeki bütün alanlardaki zemin giderlerine katı hiçbir malzeme atmayacaktır. Gider tıkanıklığı problemine sadece ÜNİVERSİTE teknik birimi müdahale edecektir. Bunun dışındaki herhangi başka bir firma/kişi'nin müdahalesinden doğan altyapıyla ilgili sorunlardan doğacak zararlar FİRMA tarafından ödenecektir. Ayrıca bu durumda FİRMA söz konusu zararlar haricinde 5.000 TL (Beşbin Türk Lirası) tutarında cezai şart ödemeyi kabul beyan ve taahhüt eder. FİRMA, gider tıkanıklığının açılması için mazgal başına 1000 TL (Bin Türk Lirası) ödemeyi kabul eder

**2.15.7.** FİRMA otomatik su beslemeli cihazların (bulaşık makinesi, fırın vb.) su dolmuş sistemlerine müdahale etmeyip, manuel su eklenen cidarlı kaynatma kazanların cidar suyunun saf su olmasından yada kullanılan şebeke veya arıtma suyunun koruyucu kit ile kullanılmasından sorumludur. Bu tür cihazlarda yanlış uygulamadan doğan hasarın tamamı FİRMA tarafından karşılanır.

**2.15.8.** FİRMA, ÜNİVERSİTE' ye ait olan ve ÜNİVERSİTE' deki hizmeti yerine getirmek için sağladığı ekipmanları ÜNİVERSİTE dışına çıkaramaz. ÜNİVERSİTE dışında farklı bir projenin ihtiyaçları için kullanamaz.

## **2.16. Temizlik**

**2.16.1.** Mutfak içi ve ÜNİVERSİTE'nin FİRMA'ya kullanım alanı olarak belirlediği alanların temizliği FİRMA'ya aittir.

**2.16.2.** FİRMA kendi bünyesinde bir "Stewarding" departmanı (Bulaşıkçılık birimi) kuracak ve bulaşık, mutfak içi, servis alanları, depolar, mal kabul alanının temizliği, çöplerin boşaltılması, çöp odalarının temizliği konularından sorumlu olacaktır.

**2.16.3.** Çöp bidonlarının ve çöp odalarının temizliği ve boşaltılması FİRMA'ya aittir. FİRMA bu temizlikleri günlük düzenli olarak yapmakla yükümlüdür. ÜNİVERSİTE gerek görürse FİRMA'yı denetleyebilir.

**2.16.4.** FİRMA, temizlik işleri için TSE standartlarına, T.C. Sağlık Bakanlığı ile T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı ve İlgili Mevzuat'a uygun temizlik malzemesini kullanacak; gıda üretimi yapılan alanlarda kullanıma uygun olduğuna ilişkin belgeleri (Material Safety Data Sheet - Ürün Güvenlik Bilgi Formu) ÜNİVERSİTE'ye ibraz edecektir.

**2.16.5.** FİRMA sorumluluğu dahilindeki bütün alanlarda (üretim, mal kabul, soyunma odaları, personel yemekhanesi, bulaşıkhaneler vb.) pedallı, poşetli çöp kovası bulundurulmalıdır.

**2.16.6.** FİRMA, Hizmetler'le ilgili oluşan atıkları (evsel atık, kağıt, plastik, cam, bitkisel atık yağ vb.); atıklarla ilgili mevzuat'ta belirtilen hükümlere uygun olarak ve kendi imkanlarıyla, ÜNİVERSİTE'nin belirlediği çöp alanlarında toplayacaktır.

**2.16.7.** FİRMA, Hizmet'in, çevreye olumsuz etkileri olmaması için, topluma ve insanlığa karşı sorumlulukları konusunda öncü olarak duyarlı bir şekilde hareket edecek, Türkiye'nin taraf olduğu uluslararası sözleşmeler ve ilgili mevzuat'ın gerektirdiği tüm önlemleri alacaktır.

**2.16.8.** Mutfak haşere ilaçlamaları ayda en az 1 (bir) kere yapılacaktır. Gerekirse bedeli FİRMA tarafından ödenmek üzere ilave ilaçlama yaptırılacaktır. Haşere ilaçlamasında kullanılan kimyasalların gıda ve insan ile temasında bir sakınca olmadığına dair belgeler ilaçlama öncesi FİRMA tarafından ÜNİVERSİTE'ye ibraz edilecektir. İlaçlama işlemleri; TSE Yeterlilik belgesine



sahip Firma tarafından, WHO ve FAO belgelerine sahip ilaçlar ile yapılacaktır. İlaçlama raporları, ilaçlama yapılan her bir alanı kapsayacak şekilde ÜNİVERSİTE'ye düzenli olarak her ay iletilecektir.

**2.16.9.** Firma salon zemin temizliği için projede sabit olarak en az 1 (bir) adet elektrikli veya akülü yer silme ve temizleme makinesi bulunduracaktır.

**2.16.10.** FİRMA personeli üretime girişlerde hijyen/sanitasyon hattını kişisel dezenfeksiyonu için kullanmak zorundadır. Hattın kullanımı esnasında 3 (üç) aşama (ellerin sıvı sabun ile yıkanması/kağıt havlu ile kurulanması/dezenfekte edilmesi) eksiksiz yerine getirilecektir. Hat üzerinde bulunan paspasların temizliği ve Temizlik Kimyasalları Firması'nın belirleyeceği dezenfektan değişim periyodu Temizlik Planına dahil edilecektir.

**2.16.11.** FİRMA bulaşık makineleri ve kalan tüm temizlik işleri için Ecolab ve/veya Johnson Diversey markalı ürünler kullanılacaktır.

### **2.17. Diğer Hususlar**

**2.17.1.** ÜNİVERSİTE, yemek üretiminde kullanılan suyun İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik'e uygun olmasından sorumludur.

**2.17.2.** FİRMA servis sırasında (sabah, öğle, akşam öğünlerinde) servis noktalarında sunulan suyun İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik'e uygun olmasından sorumludur. Servis edilen su kapalı bardak su olup ve Ek-1'de belirtilen listeye uygun olmalıdır.

**2.17.3.** FİRMA, ÜNİVERSİTE'nin çalışma saatlerini dikkate alarak, hizmet'in yürütülmesinde uygulayacağı günlük ve haftalık çalışma sürelerini belirleyerek bunlarla ilgili olarak ÜNİVERSİTE'yi bilgilendirecek ve ÜNİVERSİTE'nin yapacağı değişikliklere uymayı kabul edecektir. FİRMA yiyecek hizmetlerinden faydalanacakların sayısını istatistiki olarak belirlemek ve buna göre hazırlık yapmak sorumluluğundadır.

**2.17.4.** Meydana gelebilecek herhangi bir olağanüstü durum sonucunda (yangın, deprem, sel, vb.) ÜNİVERSİTE'nin mutfağı kullanılamaz hale gelirse veya mutfakta yapılan tadilat; FİRMA ÜNİVERSİTE'nin talebi doğrultusunda kahvaltı, kumanya ve taşıma sıcak yemek temin edecektir. FİRMA, ÜNİVERSİTE'nin mutfağında tekrar yemek hazırlanmasına başlanana kadar bu hizmete devam edecektir.

**2.17.5.** FİRMA, tüm tedarikçilerinin ve çalışanlarının kampus alanı içinde vereceği her türlü zararı karşılamakla yükümlüdür. ÜNİVERSİTE gerekli gördüğü durumlarda gerekli onarımı yaptırtarak, FİRMA'ya yansıtma fatura kesebilir.

**2.17.6.** FİRMA yılın 365 (üç yüz altmış beş) günü 24 (yirmi dört) saat mutfakta personel bulundurmalıdır.

**2.17.7.** FİRMA personelleri mesailerinin tamamını ÜNİVERSİTEde dolduracak, başka bir projede görev almayacaktır.

**2.17.8.** Firma servise sunulan gıdalar ile ilgili alerjen uyarı belirteçlerini (plaka/tabela vb.) servis saatleri esnasında eksiksiz bulunduracaktır.

## **3. DENETİM**

**3.1.** FİRMA; ISO 9001, HACCP ve/veya ISO 22000, OHSAS 18001, ISO 14001 belgelerine sahip olacak ve bu sistemlere ait dokümanları ÜNİVERSİTE kampüsü içerisinde sorumluluğu dahilindeki alanlarda uygulayacak, ayrıca ileride çıkabilecek ilgili mevzuat kapsamındaki belgeleri takip ederek zamanında sahip olmakla yükümlü olacaktır.

**3.2.** ÜNİVERSİTE ayda bir kez altı çeşit yemekten birer adet numune aldirarak akredite ve ÜNİVERSİTE tarafından onaylı bir dış laboratuara göndererek EK-8'e uygun olarak analiz yaptırma yetkisine sahiptir. Yine acil durumlarda (Müşteri şikayeti vb.) ÜNİVERSİTE şüpheli yemekten numune aldirma ve analiz yaptırma yetkisine sahiptir. Aylık rutin analiz bedeli ÜNİVERSİTE tarafından karşılanır. Acil durumda yapılan analiz bedelleri başta ÜNİVERSİTE tarafından ödenir ve sonradan FİRMA'ya yansıtma faturası kesilir. Analiz sonrası tespit edilen limit aşımalarında madde 6.1.2 uygulanır.

**3.3.** FİRMA, servise sunduğu her üründen en az 250 gr (ikiyüzelli Gram) olacak şekilde Steril numune alma tekniklerine uygun şahit numune olarak 3 (üç) gün / 72 (yetmişiki) saat uygun koşullarda saklayacaktır. Gerektiğinde bu numuneler ÜNİVERSİTE tarafından akredite ve onaylı bir laboratuara gönderilerek analiz ettirilebilecektir. Analiz raporlarına göre gıda zehirlenmesi tespiti olması halinde Taraflar zehirlenmenin tanımını aşağıda tarif edilen şekilde kabul etmiş sayılırlar. FİRMA'nın servise sunduğu yemekleri tüketen kişilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve tahlil sonucunda besin zehirlenmesi tanısı konulmuş ise FİRMA'dan ilgili güne ait yemekler için mikrobiyolojik analizlerin yapılması için şahit numune istenecektir.

**3.4.** ÜNİVERSİTE, tüm mutfak ve servis alanlarının bağımsız bir denetim Firması tarafından yılda bir kez denetlenmesini sağlayabilir, bu denetime ilişkin giderler FİRMA tarafından karşılanacaktır.

**3.5.** FİRMA yemek üretimini ISO 22000 standardına uygun olarak yapacaktır. ÜNİVERSİTE gerek gördüğünde FİRMA'nın mutfak sahasını habersiz denetleme yetkisine sahiptir. ÜNİVERSİTE ayda bir 'Çevre Örnekleme Planı' çerçevesinde personel el, iş kıyafeti (üniforma, önlük gibi), ekipman, tezgah hijyen kontrolü için numune olarak ölçüm yapar. Ölçüm sonuçlarını FİRMA yetkilisine elektronik posta (e-mail) ile bildirir. Ölçüm sırasında kullanılan sarf malzeme (swap gibi) bedeli FİRMA tarafından ödenir. ÜNİVERSİTE, ayda bir 'Puanlı Hijyen Sanitasyon Denetimi' yaparak sonucu FİRMA'nın kampus yetkililerine elektronik posta (e-mail) ile, FİRMA merkezine de iadeli taahhütlü posta ile bildirir. 'Puanlı Hijyen Sanitasyon Denetimi' sonucuna göre kritik kabul edilen uygunsuzluklar ard arda 3 (üç) ay boyunca tespit edilirse bu durum FİRMA ile acil toplantı yapmayı gerektirir ve sözleşmedeki cezai şartlar uygulanır.

## **4. PERSONEL**

**4.1.** FİRMA, hizmet'in sevk ve idaresinin bizzat ve bütünüyle sorumlusu ve takipçisidir. İşyeri'nde hizmet'in yürütülmesi ve denetlenmesi ile ilgili olarak, proje için yeterli sayıda ve gerekli nitelikteki detayları EK-9'da belirtilen personeli ve sorumlu yöneticiyi (idari personel olarak; daimi Proje Yöneticisi, Üretim Yöneticisi, Aşçıbaşı, Gıda Mühendisi, Servis Yöneticisi ve Kartlı Sistem Yöneticisi de dahil olmak üzere) hizmet'in başında devamlı hazır bulundurulacaktır. Hizmet'in takibinde ve hizmet'in yerine getirilmesinin her aşamasında, ÜNİVERSİTE ile işbirliği yapacaktır. FİRMA bu konuda EK-9 Personel Sayı ve Dağılımı' na uyacaktır.

**4.2.** Firma Üniversiteden talep gelmesi durumunda VIP etkinlik için a la carte aşçısı ve VIP garson ücretsiz olarak temin edecektir.

**4.3.** FİRMA'nın ÜNİVERSİTE Kampüs'ünde çalışacak personeline ait belgelerini tam olarak işe başlamadan bir önceki gün en geç saat 11:30'a kadar ÜNİVERSİTE'ye teslim etmesi gerekmektedir. Bu belgeler; Nüfus Cüzdan Sureti, 1 (bir) adet Vesikalık Fotoğraf, Telefon numarası, Yerleşim Yeri ve Diğer Adres Belgesi, SGK İşe Giriş Bildirgesi, Adli Sicil Kaydı belgesi (3 (üç) ay içinde alınmış), PA Akciğer Grafisi Raporu, Gaita Mikroskopisi Raporu, Gaita Kültürü Raporu, Burun-Boğaz Kültürü Raporu, ve Hepatit A ve B testi (Anti HAV total, HBSAG ve Anti HBS). Hepatit test sonuçlarına göre gerekli aşı uygulamaları, FİRMA'nın işyeri hekimi denetiminde gerçekleştirilecektir. Gaita Kültürü, Gaita Mikroskopisi, Burun-Boğaz Kültürü, Hepatit A ve B testlerinin 6 (altı) ayda bir, Akciğer Grafisi'nin yılda 1 (bir) yenilenmesi ve rapor sonuçlarının ÜNİVERSİTE Yetkilisine teslim edilmesi gerekir.

**4.4.** FİRMA'nın ÜNİVERSİTE Kampüs'ünde çalışacak olan personellerinin, yönetmeliğin zorunlu kıldığı T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü'nden "Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar için Hijyen Eğitimi" kurs bitirme belgesini işe başlamasını takiben en geç 20 (yirmi) gün içerisinde ÜNİVERSİTE Yetkilisine teslim edilmesi gerekir.

**4.5.** FİRMA personelinin işten ayrılması durumunu ÜNİVERSİTE' ye en az 1 (bir) iş günü öncesinden bildirecektir.

**4.6.** FİRMA personeli düzenli olarak temizlik kimyasalları Firması'nın ve mutfak bakım Firması'nın verdiği eğitimlere katılmakla yükümlüdür.

**4.7.** FİRMA, personelinin kullanacağı tüm alanları, personel tuvaletleri, soyunma odaları ve duşlar ile birlikte kafeteryadaki zemin temizliği, masa, sandalye ve büfelerin temizliğinden sorumludur. Kafeterya bölümündeki camlı kapı, pencereler, aplikler, havalandırma sistemleri, duvar aksesuarlarının temizliği ve zemin cilalanması ÜNİVERSİTE tarafından yapılacaktır.

**4.8.** FİRMA, ÜNİVERSİTE tarafından belirlenen öğle ve akşam servis saatleri süresince her bir servis bankosunda en az 3(üç) mutfak personeli ve 1 (bir) takviye personel, kahvaltı servislerinde de 1 (bir) mutfak personeli ve 1 (bir) takviye personel bulundurmak ile yükümlüdür. ÜNİVERSİTE'nin çalışma günlerinde; Kahvaltı servislerinde 3 (üç) banko açık olacaktır. Öğle yemek servisi sırasında saat 13:30'a kadar 4 (dört) banko, saat 13:30-14:00 arası 3(üç) banko ve 14:00 sonrası 2 (iki) Banko açık olacaktır. Akşam yemek servis süreleri boyunca en az 2 (iki) banko açık olacaktır. Firma Üniversite yetkilisinin onayını almaksızın söz konusu personel sayılarında değişiklik yapamaz.

**4.9.** FİRMA; mal kabul, üretim, depolama, yemek servis, personel soyunma odaları, personel dinlenme alanı ve personel yemekhanesinde "İyi Üretim Uygulamaları'nı" tam olarak uygulamakla yükümlüdür.

**4.10.** FİRMA, Personel'inin özlük haklarının tam ve doğru biçimde kullanılmasını sağlayacaktır. Personel'ine dürüst ve adil yaklaşacak, ayırmacı olmayan güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı taahhüt edecektir. FİRMA, cinsiyet nedeniyle ayırmacılık yapılmasına asla izin vermeyecek; kadın ve erkekler arasında fırsat eşitliğini sağlayacak, Personel'in bireysel gelişimi için gerekli çabayı gösterecek ve destekleyecektir.

FİRMA, işe alım süreçlerinde, kadınların işgücüne katılımını özel olarak destekleyen bir yaklaşım sergileyecek ve kadın/erkek fırsat eşitliği ilkesi çerçevesinde hareket edecektir.

**4.11.** Personel'in el, yüz ve tırnak temizlikleri ve erkek Personel'in sakal traşları FİRMA tarafından kontrol edilecek ve hiçbir Personel'in ter kokmasına mahal vermeyecek şekilde, "Gıda Hijyeni

Yönetmeliği” ve “Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik” gereğince gerekli kişisel bakım ve hijyen önlemleri alınacaktır. Bu konuda her ay düzenli olarak eğitim verilecek ve eğitim kayıtları ÜNİVERSİTE’ye iletilecektir.

**4.12.** FİRMA personelinin üniformasından sorumlu olup, bedelini karşılamakla yükümlüdür.

Üniforma tasarımı “İyi Üretim Uygulamaları’na” uygun olmalıdır. Onaylı üniforma şu özelliklerde olmalı;

Üst giysi bisiklet yakalı, cepsiz, uzun kollu ve bilekten daralmalıdır.

Alt giysi bel kısmından lastikli ya da kendiliğinden kemerli olmalıdır ilave kemer kullanılmamalıdır. Hiçbir çeşit üniformada (önlükler dahil) düğme kullanılmamalı. Çıtçııt ya da cırt bant kullanılmamalıdır.

Tüm üniformalar açık renkli olmalıdır (Beyaz, açık mavi, açık pembe gibi).

**4.13.** Personel her gün üniformasını değiştirmelidir, gerektiğinde gün içerisinde de yenilemelidir.

**4.14.** Servis personelinin kullanacağı gömlek, pantolon, ayakkabı, papyon, kravat ve önlüğün tedariki FİRMA’ya aittir ve tedarik edilen ekipmanlar daha önce kullanılmamış yeni ekipmanlar olmalıdır. Üniforma beyaz gömlek, siyah pantolon, papyon, kravat, ayakkabı, önlük renginde olmalıdır.

**4.15.** FİRMA personeli üniformayla ÜNİVERSİTE’ye gelemez ve ÜNİVERSİTE’den dışarı çıkamaz, üniformasını ÜNİVERSİTE dışında ve başka bir işyerinde; başka işyerinin üniformasını ise ÜNİVERSİTE’de kullanamaz.

**4.16.** FİRMA tüm üniformaları profesyonel bir temizlik Firması’na ya da hazırlanmış olan bir yıkama talimatı doğrultusunda kendisi yıkayacaktır.

**4.17.** FİRMA, Personel işe başlamadan önce veya gerektiğinde Hizmetler’in devamı sırasında gerekli tüm eğitimleri verecek ve ÜNİVERSİTE’nin gerek gördüğü ilave eğitim taleplerini de ek ücret talep etmeksizin kısa sürede yerine getirecektir.

**4.18.** FİRMA, Personelinin servis araçlarını temin edecek ve taşıma işinin aksatılmadan yürütülmesini temin edecektir.

**4.19.** FİRMA ve Personeli; üstlendiği hizmet ile ilgili ÜNİVERSİTE’nin işyeri işletme standart ve talimatlarına, sözlü ve yazılı uyarılarına uygun hareket edecektir. ÜNİVERSİTE tarafından aykırı hareketin ortadan kaldırılması veya durumdan sorumlu olan personelin değiştirilmesine ilişkin yazılı bildirimler FİRMA tarafından derhal yerine getirilecektir.

**4.20.** FİRMA, personelinin hizmet alanı dışındaki bölgelere izinsiz olarak girmemelerini ve faaliyette bulunmamalarını sağlayacaktır.

## **5. GENEL MADDELER**

**5.1.** FİRMA; hizmet’in yerine getirilmesi ile ilgili olarak ilgili mevzuat’ta belirtilen tüm yükümlülükleri yerine getirecek olup, ÜNİVERSİTE bu konuda FİRMA’yı her zaman kontrol edebilecektir.

**5.2.** FİRMA, ÜNİVERSİTE’nin sağladığı imkanları kullanarak üretim yapıp dışarıya satışını gerçekleştiremez (yemek, pasta, kurabiye vb.).

**5.3.** FİRMA, ÜNİVERSİTE Merkezi yemekhanesinde idari/akademik birimlerin ve kampus içerisinde hizmet veren Firmaların misafirleri yada dışarıdan gelen gruplara yemekhanede hizmet (kahvaltı, öğle ve akşam yemeği vb.) vermeden önce ÜNİVERSİTE Yetkilisi onayını almalıdır.

**5.4.** FİRMA personeline soyunma odasını ÜNİVERSİTE sağlayacak olup, soyunma dolaplarının temini FİRMA'ya aittir. Dolapların günlük kıyafet ve iş kıyafeti için ayrı bölümleri olmalıdır. Eğer dolap bu yeterlilikte değilse; kirli kıyafet ve temiz kıyafet birbirinden izole edilecek şekilde dolap içinde saklanmalıdır. Yine, dolap günlük ayakkabı ve iş ayakkabısını / terliğini ayrı ayrı koyacak raflara sahip olmalıdır. Dolaplar sadece günlük kıyafet ve iş kıyafetini saklama için kullanılmalıdır. Bunun dışında başka bir amaç için kullanılmamalıdır. Soyunma odalarının ve dolaplarının kullanımı sırasında her ne sebeple olursa olsun meydana gelecek her türlü hasarın bedeli FİRMA tarafından ÜNİVERSİTE'ye ödenecektir.

**5.5.** FİRMA personelinin; işe geliş/gidişinden, yemek bedeli ve yemek servisinden, kullanacağı tuvalet kağıdı, kağıt havlu, hijyen amaçlı kullandığı kimyasal giderlerinden, sağlık masraflarından, rutin sağlık muayenelerinden, işe girmeden önce hazırlaması gereken evrak masraflarından, üniforma bedellerinden, personel yemekhane malzemelerinden sorumludur.

**5.6.** FİRMA sunduğu yemek hizmetlerinin kalitesinin ve iş akışının doğru bir şekilde devamlılığından ve kampüs içindeki davranışlarından sorumludur.

**5.7.** FİRMA, ÜNİVERSİTE'nin kurduğu kimlik kartı yazılımını tam olarak kullanmaktan sorumludur.

**5.8.** FİRMA yemek servis istasyonlarına yazar kasa kurmakla ve kasiyer çalıştırmakla yükümlüdür.

**5.9.** FİRMA'nın idari işlerini yapabilmesi için ihtiyaç duyduğu ofis tahsisi ÜNİVERSİTE tarafından yapılacak olup, FİRMA ihtiyaç duyacağı ofis ekipman ve malzemeleri (Bilgisayar, yazıcı, ofis mobilya vb.) kendisi tedarik edecektir.

**5.10.** FİRMA üretim alanlarındaki ecza dolaplarından ve ecza dolaplarındaki gerekli ilaç ve tıbbi malzeme tedarikinden sorumludur.

**5.11.** Elektrik, su, ısıtma, soğutma, doğalgaz, telefon, vb. haberleşme giderleri FİRMA'ya tahsis edilen hizmet yerine takılmış özel sayaçlardan okunarak belirlenir veya ÜNİVERSİTE tarafından bedeli saptanarak bu bedeller ÜNİVERSİTE tarafından faturalandırılacak ve FİRMA tarafından ÜNİVERSİTE'ye faturanın tebliğ tarihinden itibaren 5 (beş) iş günü içinde nakden ve defaten ödenecektir. Bu giderlere ilişkin bedellerin ödenmesinde temerrüde düşülmesi halinde %5 (yüzdebeş) faiz oranı tatbik edilir.

## **6. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ(İSG) VE ÇEVRE ŞARTLARI**

**6.1.** FİRMA , yapılacak tüm çalışmalarda 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 4857 İş Kanunu, 5510 Sayılı SGK Kanunu, 5544 Sayılı Mesleki Yeterlilik, 6098 Sayılı Türk Borçlar Kanunu, 2872 Sayılı Çevre Kanunu ve ilgili yasal düzenlemelere uymakla , değişiklik ve yenilikleri takip etmek ve gerektiğinde ÜNİVERSİTE'yi bilgilendirmekle yükümlüdür. Yerli Mevzuatta bulunmayan konularla ilgili olarak uluslararası standartlardaki maddeler uygulanır.

**6.2.** FİRMA, ÜNİVERSİTE tarafından İSG, çevre ve acil durumlara hazırlık konusunda haberli/habersiz denetlenecektir.

**6.3.** FİRMA, ÜNİVERSİTE mülkünün, kampüsteki kişilerin ve kampüs doğal hayatının, çevrenin korunması için ÜNİVERSİTE tarafından yayınlanan şartname, rehberler, prosedürler, acil durum planı, duyurular, denetim raporları, kontrol listeleri ve risk değerlendirmelerinde belirtilen her türlü önlemi almak ile yükümlüdür. FİRMA, işbu madde hükmü gereği almakla yükümlü olduğu önlemleri almaması nedeniyle üçüncü kişiler nezdinde meydana gelebilecek zararlar da dahil olmak üzere ortaya çıkacak her türlü zararlardan münhasıran sorumlu olduğunu kabul ve taahhüt eder.

**6.4.** FİRMA, SABANCI ÜNİVERSİTE'si iç web sitesi (MySU), İSG Portalı, (<https://mysu.sabanciuniv.edu/isg/tr>), "Kiracılar ve Alt işverenler için İSG" sayfasında bulunan şartlara ( şartname, rehber, kontrol listeleri, 6.3. Maddesinde belirtilen dokümanlar vb.) uymakla yükümlüdür. mySU iç web sitesine giriş bilgileri ( kullanıcı adı ve şifre) ÜNİVERSİTE İlgili Bölüm Sorumlusu tarafından FİRMA yetkililerine tebliğ edilecektir. mySU giriş bilgileri sözleşme boyunca kaybedilmemeli, aralıklarla mySU / İSG / Kiracılar sayfası ziyaret edilerek ÜNİVERSİTE İSG Şartlarına uyum sağlanmalıdır. mySU giriş bilgileri kaybedilmesi veya siteye girişte / dokümanlara erişimde sorun yaşanması durumunda ÜNİVERSİTE Yetkililerine bilgi verilmesinden, kullanıcı adı/şifre talep edilmesinden ve bu işi takip etmekten FİRMA sorumludur. FİRMA'nın, ÜNİVERSİTE yetkililerine bilgi vermemesi, kullanıcı adı/şifre talep etmemesi sebebiyle uğrayacağı zararlardan ÜNİVERSİTE sorumlu tutulamayacaktır.

**6.5.** FİRMA, fiilen ÜNİVERSİTE yerleşkesinde hizmet vermeye başlamadan önce ÜNİVERSİTE Teknik/Mühendislik Birimi, İş Sağlığı & Güvenliği Uzmanları/İşyeri Hekimi ve ÜNİVERSİTE Yiyecek – İçecek Hizmetleri tarafından yapılacak denetimlerde tespit edilen eksiklikleri gidermekle yükümlüdür. ÜNİVERSİTE, tespit edilen eksikliklerin ve tehlikelerin sebep olabileceği risklerin büyüklüğüne bağlı olarak FİRMA'nın fiilen çalışmaya başlamasını durdurma hakkına sahiptir. FİRMA'nın bu nedenle fiilen çalışmaya başlamasının durdurulması halinde FİRMA'nın gerekli önlemleri almamasından kaynaklı uğrayacağı zararlardan ve FİRMA'nın kar kaybı dâhil olmak üzere uğrayabileceği zararlardan hiçbir şekilde ÜNİVERSİTE sorumlu tutulamayacaktır.

**6.6.** FİRMA, ÜNİVERSİTE tarafından yayınlanan şartname, rehberler, prosedürler, duyurular, denetim raporlarında ve risk değerlendirmelerinde yer alan, kaza, hastalık, çevrenin korunması ve acil durumların (yangın, gaz kaçağı, patlama vb.) önlenmesine yönelik maddeler için aksiyon (düzeltici faaliyet) planı hazırlamak, aksiyonlar için ÜNİVERSİTE görüşü almak, termin tarihlerini belirlemek ve aksiyonları takip etmekten sorumludur. Şartnamelerde, mevzuatta belirtilen ve denetimlerde tespit edilen çevre, iş sağlığı ve güvenliği "saha" uygunsuzlukları; sebep olabileceği kaza, hastalık ve acil durum risklerinin büyüklüğü dikkate alınarak belirlenen termin tarihlerine uygun olarak giderilecektir. Termin tarihlerine uyulmaması durumunda 7.2 maddesi uygulanır.

**6.7.** FİRMA, gözlemlendiği kaza, hastalık ve acil durumlara ( yangın, patlama vb.) sebep olabilecek tehlikeleri, yaşanan ramak kala olayları, hasarla sonuçlanan olayları/kazaları ÜNİVERSİTE yetkililerine; acil durumları ( gaz kaçağı, yangın vb.) ÜNİVERSİTE acil durum hattına (Tel: 216 568 7555) bildirmekle yükümlüdür.

**6.8.** FİRMA, revizyon/tadilat/bakım-onarım işleri yürütmesi durumunda:

- Planlama aşmasında bu işleri ÜNİVERSİTE'ye bildirecek ve onay alacak,

-Müteahhit/tedarikçi FİRMA'lar ile kendi nam ve hesabına çalışanlar arasında işbirliğini sağlayacak ve bu kişilerin yasal şartlara uymasından; faaliyetlerin kaza, hastalık, olay ve acil durumlara sebep olmaması için denetlenmesinden, her türlü önlemi almaktan sorumlu olacaktır.

SABANCI ÜNİVERSİTE' si mülkünde yapılacak kıvılcım çıkartan (kaynak, kesme vb.) , kırma – dökme (duvar yıkımı, hilti kullanımı vb.), iskele ve kaldırma araçları kullanımı gerektiren işler ile doğalgaz, sıhhi tesisat ve elektrik tesisatı üzerinde yapılacak her türlü işlem planlanma aşamasında SABANCI ÜNİVERSİTESİ'ne bildirilecektir. Bu tür prosedürler ÜNİVERSİTENİN “İş İzni” prosedürüne tabi olacak, prosedür ve mevzuata uygun risk değerlendirmeleri ile belirlenen her türlü önlem FİRMA tarafından alınacaktır. ÜNİVERSİTE İSG Uzmanı ve ÜNİVERSİTE Yetkilisi, bu şartnameye ve aldıkları eğitimlere aykırı olarak çalışanların, tesis ve ekipmanların, çevrenin zarar görmesine sebep olabilecek FİRMA çalışmalarını durdurma ve gerekli çevre, sağlık, güvenlik önlemleri alınmadan işi başlatmama hakkına sahiptir ve bu şekilde FİRMA'nın çalışmasının durdurulması nedeniyle FİRMANIN kar kaybı dâhil olmak üzere uğrayabileceği zararlardan hiçbir şekilde ÜNİVERSİTE sorumlu tutulamayacaktır.

Yukarıda belirtilen işler ve FİRMANIN süreçlerindeki değişiklik işlemleri dahil her türlü FİRMA faaliyeti için 6331 sayılı İSG Kanunu ve ilgili yönetmeliklerine uygun kapsamlı risk değerlendirmesi yapılmasının ve mevzuatta belirtilen yasal evrakların hazırlanması ana sorumluluğu FİRMA'dadır. Bu risk değerlendirmeler yapılırken ve evraklar hazırlanırken ÜNİVERSİTE görüşleri alınacaktır.

**6.9.** Her türlü tesisat ve elektrikli ekipman TSE, CE belgesine sahip ve mevzuat şartlarına uygun olacaktır.

- Havalandırma ve davlumbaz içi söndürme sistemleri TS 13699 ile TS EN 16282'ye uygun olarak tasarlanmış ve kurulmuş olacaktır.

- Yangın battaniyeleri EN 1869'a uygun olarak üretilmiş olacaktır.

- Kullanılan tüm makine ve ekipmanlar TSE, EN standartlarına uygun olacak, “CE” belgesi ve AT Uygunluk Beyanı bulunacaktır. Çay kazanları TS EN 60335-2-47/A1'e uygun üretilmiş olmalıdır.

- Yangın algılama, söndürme, aydınlatma sistemleri ile acil durum yönlendirme işaretleri Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik ve 6331 Sayılı İSG Kanunu ilgili yönetmeliklerinde tanımlanan şartlara uygun olacaktır.

- Elektrik yangınlarının ve kaçaklarının önlenmesi için her türlü önlem alınacaktır. Elektrik tesisatı Elektrik İç Tesisler Yönetmeliği, Elektrik Kuvvetli Akım Tesisleri Yönetmeliği, Elektrik Tesislerinde Topraklamalar Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.

- mySU İSG Portalında (<https://mysu.sabanciuniv.edu/isg/tr>) “alt yükleniciler” için verilen dokümanlardaki diğer İSG Şartlarına uyulacaktır.

FİRMA'nın yukarıda bahsi geçen standartlara ve mevzuata uygun olmayan ekipmanları kullanması halinde ÜNİVERSİTE, eksiklikler giderilinceye kadar FİRMA'nın fiilen çalışmaya başlamasını durdurma hakkına sahiptir ve bu şekilde FİRMA'nın çalışmasının durdurulması nedeniyle FİRMANIN kar kaybı dâhil olmak üzere uğrayabileceği zararlardan hiçbir şekilde ÜNİVERSİTE sorumlu tutulamayacaktır.

## 7. CEZAI MADDELER

**7.1.** FİRMA'nın hazırladığı yemeğin belirtilen lezzet, kalite, gıda güvenliği ve görsel standartlara uymaması halinde;

**7.1.1.** FİRMA, ÜNİVERSİTE'nin servis edilmesine onay vermediği her bir yemek için muadil üretim yapacaktır. Yeni üretimin hazırlanamaması durumunda ÜNİVERSİTE, bedeli FİRMA tarafından karşılanmak üzere hizmet'i başka bir üreticiden temin edebilecektir. FİRMA bu konu ile ilgili 1 (bir) sefere mahsus olmak üzere yazılı olarak uyarı alacak, sonrasında devam eden her bir uygunsuzluk için FİRMA, ÜNİVERSİTE'ye 5.000 TL (Beşbin Türk Lirası)tutarında cezai şart ödeyecektir.

**7.1.2.** Analiz sonuçlarında tespit edilen limit aşımalarında FİRMA'ya uygunsuzluklar için herhangi bir yazılı uyarı yapılmasına gerek olmaksızın sırasıyla kademeli olarak 1500 TL (Bin beşyüz Türk Lirası), 3.000 TL (Üç bin Türk Lirası), 6.000 TL (Altıbin Türk Lirası) şeklinde cezai şart uygulanacaktır.

**7.2.** FİRMA, işbu şartname maddelerinde ve şartname ekinde yer alan hususların, ihlali durumunda işbu şartnamede aksine bir cezai şart hükmü bulunmadıkça önce yazılı uyarı alacağını, sonrasında ilgili uygunsuzluğun tekrarı halinde her bir uygunsuzluk için sırasıyla kademeli olarak 1000 TL (Bin Türk Lirası), 2000 TL (İki bin Türk Lirası), 5.000 TL (Beş bin Türk Lirası) tutarında cezai şartıderhal nakden ve defaten ÜNİVERSİTE tarafından bildirilecek banka hesabına ödeyeceğini kabul beyan ve taahhüt eder.

**7.3.** ÜNİVERSİTE tarafından düzenli olarak yapılan Puanlı Hijyen Sanitasyon Denetimine göre bir hizmet yılı içinde 3 (üç) defa uygunsuzluk tespit edilmesi halinde FİRMA yazılı olarak uyarılacak sonrasında tespit edilecek her bir uygunsuzluk için sırasıyla kademeli olarak 1000 TL (Bin Türk Lirası), 2000 TL (İki bin Türk Lirası), 5.000 TL (Beş bin Türk Lirası) tutarında cezai şart uygulanacaktır.

**7.4.** Madde 3.3 uyarınca, gıda zehirlenmesi vakasının devlet hastaneleri veya SGK anlaşmalı özel hastane tarafından da teşhis edilmesi ile birlikte, tüm sağlık giderleri ile işgücü kaybından doğacak maddi zararlar FİRMA tarafından karşılanacak ve olayın yaşandığı günün hakedişi diğer tüm yasal haklar saklı kalmak üzere ÜNİVERSİTE tarafından FİRMA'ya ödenmeyecektir

**7.5.** FİRMA, işbu şartnamedeki 6. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ(İSG) VE ÇEVRE ŞARTLARI başlığı altındaki hangi bir yükümlülüğüne aykırı hareket etmesi halinde, ÜNİVERSİTE tarafından kendisine gönderilecek yazılı ihtar ile söz konusu aykırılığı düzeltecektir. Aksi takdirde Firma, aynı konuda Üniversite tarafından tekrar bir aykırılık tespit edilmesi halinde;

- ilk seferde 1.500 TL (Bin beş yüz Türk Lirası) + KDV,
- ikinci seferde 3.000 TL (Üç bin Türk Lirası) +KDV,
- üçüncü seferde 5.000 TL (Beş bin Türk Lirası) + KDV

şeklinde cezai şart uygulanacaktır.

FİRMA bu ŞARTNAME'deki her maddeyi yerine getirmeyi kabul eder. Aksi taktirde uygulamadığı her konu için Hizmet Sözleşmedeki cezai şart tutarlarını ödemekle yükümlüdür.



## 8. YATIRIM

Firma EK-12 YATIRIM MAHALİ dosyasında belirtilen krokideki alana görsel yenileme ve değişim işlemi yapacaktır. Bu işlemin maliyeti Firma tarafından karşılanacak olup detayları aşağıdaki gibi olacaktır.

- Belirtilen mahalde en az 4 (dört) adet yemek dağıtım ve ödeme noktası olacaktır.
- Belirtilen mahalde zemin, duvar, tavan (aydınlatma vb.) ve servis üniteleri görsel olarak revize edilecek veya değişecektir.
- Firma teklif dosyasında ilgili revizyon detaylarını (görsel revizyon detayı, varsa 3D çizim) Üniversite ile paylaşacaktır.
- Yapılacak değişim ve yenileme EK-A YEMEK HİZMETLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ'nde belirtilen işleyişi aksatmayacak şekilde gerçekleştirilecektir.
- Yapılan yatırımlar Üniversite demirbaşına kaydedilecek ve Üniversite'nin malı olacaktır. Firma yapılan işlem için herhangi bir hak ve ücret talep etmeyecektir.
- Firma işbu ihaleyi kazandıktan sonra ilk yarıyıl tatilinde gerekli değişimi ve yenileme işlemini Üniversite'nin onayı doğrultusunda gerçekleştirecektir.

### **Ekler**

EK-1 HAMMADDE VE TEMİZLİK KİMYASAL MARKALARI

EK-2 YEMEK PORSİYON GRAMAJLARI

EK-3 PORSİYON SALATA VE MAKARNA GRAMAJLARI

EK-4 KAHVALTI GRUBU GRAMAJLARI

EK-5 KUMANYA MENÜ VE GRAMAJ LİSTESİ

EK-6 AYLIK MENÜ TABLOSU

EK-7 MUTFAK EKİPMANLARI

EK-8 YEMEK MİKROBİYOLOJİK ANALİZ LİMİTLERİ

EK-9 PERSONEL SAYI VE DAĞILIMI

EK-10 DEPOLAMA SICAKLIK VE SÜRELERİ

EK-11 BANKO YERLEŞİM DÜZENİ

EK-12 YATIRIM MAHALİ

**EK-1**  
**HAMMADDE VE TEMİZLİK KİMYASAL MARKALARI**

Aşağıda belirtilen markalar işin ifasında kullanılacak ürünlere aittir.  
Liste dışında ürün Üniversite yetkilisi tarafından onaylanmadıkça kullanılmayacaktır.

Piliç, Piliç Ürünleri ve Yumurta	Banvit, Keskinöğlü, Şen Piliç, CP Piliç, Erpiliç
Et ve Et Ürünleri, Hindi	Namet, Kayarlar Et, Pınar Et, Polonez, Altinkaya, Apikoğlu, Bolca, Maret, Günaydın,
Balık ve Su Ürünleri	Taze Balık – Günlük Su Ürünleri Hal Temini Donmuş - Kerevitaş, Feast, Pınar, Marines ,İmren Marmara,
Süt ve Süt Ürünleri	Pınar, Sütaş, Tikveşli, Danone, Yörsan, Ateşoğlu, Tahsildaroğlu, Bahçivan, Eker
Süt ve Süt Ürünleri (Banko Satış İçin)	Pınar, Sütaş, Danone, Eker(yoğurt için yalnızca "eker efsane yoğurt" kullanılabilir)
Sıvı yağ	Komili, Yudum, Kırlangıç, Trakya Birlik, Tariş
Donuk Sebze-Meyve	Fine Food, Kerevitaş, Iglo, Feast, Tokana
Pastacılık Yağları	UniLever (Sana, Alba, Biskin, Asta)
Salça	Tat, Tamek,
Zeytinyağı	Kırlangıç, Komili, Tariş, Yudum
Bakliyat	Tat Bakliyat, Reis, Yayla, Noba, Tarım Kredi Birlik
Un	Altınbaşak, Ova, Piyale, Söke
Makarna	Filiz, Barilla, Pastavilla, Arbella, Tat
Sebze-Meyve	Günlük Hal Temini
Ketçap,Mayonez, Hardal	Pınar, Calve, Tat, Tamek, Hellmann's
Konserve	Tat, Tamek, Tukaş, Kingtom, Kerevitaş, Dardanel, Feast, Ece, Fora, Berrak, Marmara Birlik
Baharat	Bağdat, Arifoğlu, Knorr
Ekmek	Yerinde Üretim , Uno, Doygun
Helva	Koska, Seyidoğlu
Tuz	Billur, Salina
Su	Saka, Hayat, Erikli, Pınar,Nestle
Temizlik Kimyasalları	Ecolab, Johnson Diversey
Salata Sosları	Kemal Kükrer, Kühne, Ece, Doğanay, Fersan, Knorr, Bağdat
Kahvaltılık Piknik Ürünleri	Pınar, Sütaş, Yörsan, Nestle, Nutella, Sarelle, Balparmak, Koska
Dispanser Peçete ve Kağıt Havlu	Selpak, Marathon, Dolce, Focus
Çay – Filtre Kahve	Doğadan, Lipton, Çaykur, Jacobs, Lavazza, Julius Meinl, Tchibo, Kahve dünyası, Segafredo
İlikli Kemik ve Tavuk suyu	Veg&Bones, Zel, Fide, Sopho

**EK - 2****YEMEK PORSİYON GRAMAJLARI**

Aşağıda belirtilen gramajlar son (servis edilen) ürün gramajları olup planlı ve/veya plansız denetimler ile kontrol edilmektedir. Ürünlerin üretimi için EK-1 de belirtilen markalı ürünler kullanılacaktır.

<b>Yemek</b>	<b>Et (Pişmiş) (Gr.)</b>	<b>Toplam Porsiyon Ağırlığı (Gr.)</b>
Parça Et Yemekleri (Rosto, Döner, Biftek, Sote, Gulaş vb.)	100	200
Parça Etli Kebaplar (Bahçıvan Kebap, Orman Kebap, Kağıt Kebabı vb.)	40 - 60	200
Etli Bakliyatlar (Etli Kuru Fasulye, Etli Nohut)	30 - 40	200
Etli Sebze Yemekleri (Etli Taze Fasulye, Etli Bamyacı, Karnıyarık, Musakka vb.)	30 - 40	200
Köfteler	80	200
Kemikli Tavuk (Piliç Roti, İncik vb.)	150 - 200	250 - 300
Parça Etli Tavuk Yemekleri (Soteler, Baharatlılar, Soslular)	60 - 80	200
Fleto Balık ve Tavuk Göğüs Fleto (Şinitzel, Izgara vb.)	100	200
Bütün Balık / Kılçıklı balık	200	300

<b>Yemek</b>	<b>Toplam Porsiyon Ağırlığı (Gr.)</b>
Çorba	200
Pizzalar, Krep, Lazanya	200 - 300

Börek (20-30 gram Kıyma, Peynir, Patates veya Ispanak içermelidir.)	120 - 150
Milföy Börek (20-30 gram Kıyma, Peynir, Patates veya Ispanak içermelidir.)	90 - 110
Pilavlar, Makarnalar	150 - 200
Zeytinyağlılar - Haşlanmış bakliyatlar	175 - 200
Salatalar	1 Porsiyon
Turşu	150
Yoğurt / Cacık	200
Garnitür Yoğurt	80
Sütlü Tatlılar	120 - 150
Hamurışı Tatlılar	150 - 200
Özel Tatlılar (Baklava, Kemalpaşa, Samsa, Krem Karamel, Pastalar, Helva, Dondurma vb.)	100 - 120
Meyveler	150 - 200
Kavun (Kabuksuz)	200 - 250
Karpuz (kabuksuz)	250 - 300

**EK-3****PORSİYON SALATA, MAKARNA VE PİZZA GRAMAJLARI**

Aşağıda belirtilen gramajlar son (servis edilen) ürün gramajları olup planlı ve/veya plansız denetimlerle kontrol edilmektedir. Ürünlerin üretimi için EK-1 de belirtilen markalı ürünler kullanılacaktır.

**SALATALAR**

SEZAR SALATA	GRAMAJ (GR)
MARUL VE YEŞİLLİKLER	170
ÇERİ DOMATES	80
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>250</b>

TON BALIKLI SALATA	GRAMAJ (GR)
MARUL VE YEŞİLLİKLER	150
TON BALIĞI	70
ÇERİ DOMATES	50
KAPARI ÇİÇEĞİ	15
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>285</b>

PANCARLI KİNOA SALATA	GRAMAJ GR
MARUL VE YEŞİLLİKLER	160
PANÇAR HAŞLANMIŞ	80
KİNOA	10
YEŞİL ZEYTİN	10
<b>GENEL TOPLAM</b>	<b>260</b>

TAVUKLU SALATA	GRAMAJ (GR)
MARUL VE YEŞİLLİKLER	180
TAVUK IZGARA PIŞMIŞ	50
ÇERİ DOMATES	25
HAŞLANMIŞ MISIR	10
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>265</b>

PEYNİRLİ SALATA	GRAMAJ (GR)
MARUL VE YEŞİLLİKLER	180
ÜÇ SÜTLÜ PEYNİR	50
ÇERİ DOMATES	25
HAŞLANMIŞ MISIR	10
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>265</b>

BUĞDAY SALATA	GARAMAJ GR
MARUL VE AKDENİZ YEŞ.	140
BUĞDAY	100
KAPYA BİBER	10
PORTAKAL	10
KURU ÜZÜM	10
PORTAKAL SUYU	
<b>GENEL TOPLAM</b>	<b>270</b>

**MAKARNALAR**

KLASİK MAKARNALAR	GRAMAJ(GR)
SPAGETTI MAKARNA	240-260
GNOCETTI (DENİZ KABUĞU) MAKARNA	240-260
PENNE MAKARNA	240-260
YASSI SPAGETTI MAKARNA	240-260
TORTIGLIONI (KALIN KESME) MAKARNA	240-260
YUMURTALI ERİŞTE	240-260
CONCHIGLE RIGATE(MİNİ MİDYE) MAKARNA	240-260
<b>SPECIAL MAKARNALAR</b>	
KIYMALI LAZANYA	240-260
TORTELLINI MAKARNA	240-260
TAGLIATELLE MAKARNA	240-260
CASTELLANE MAKARNA	240-260

SOSLAR	GRAMAJ(GR)
ARABIATTA	40-50
PESTO	40-50
NOPOLİTEN	40-50
BOLONEZ	40-50
PEYNİRLİ	40-50
MASALA	40-50
KERMALİ SEBZELİ	40-50
ZEYTİNLİ NAPOLİTEN	40-50
MANTARLI	40-50

**PİZZALAR**

SUCUKLU PİZZA	GRAMAJ GR
HAMUR SOS	
ŞERİT SUCUK	40
YEŞİL İBER	30
MISIR	25
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>300-310</b>

MANTARLI PİZZA	GRAMAJ GR
----------------	-----------

TON BALIKLI PİZZA	GRAMAJ GR
SOS, HAMUR	
TONBALIĞI	60
KIRMIZI SOĞAN	15
MISIR	20
PİZZA PEYNİRİ	50
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>300-310</b>

HAMUR SOS	
MANTAR	40
YEŞİL BİBER	20
MISIR	30
DİLİM ZEYTİN	20
PİZZA PEYNİRİ	60
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>300-310</b>
<b>BOLONEZ PİZZA</b>	<b>GRAMAJ GR</b>
HAMUR SOS	
BOLONEZ HARC	50
YEŞİL BİBER	10
HAVUÇ	10
KAPYA	10
PİZZA PEYNİRİ	50
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>300-310</b>
<b>ETLİ PİZZA</b>	<b>GRAMAJ GR</b>
HAMUR SOS	
YEŞİL BİBER	20
KÜP SUCUK	20
DANA KUŞBAŞI	35
PİZZA PEYNİRİ	50
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>300-310</b>
<b>AKDENİZ PİZZA</b>	<b>GRAMAJ GR</b>
HAMUR SOS	
YEŞİL BİBER	20
DİLİM ZEYTİN	20
DOMATES	15
BEYZ PEYNİR	30
MOZARELLA	50
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>300-310</b>

<b>MARGARİTA</b>	<b>GRAMAJ GR</b>
SOS, HAMUR	
MOZARELLA	70
DOMATES	30
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>300-310</b>
<b>ŞARKÜTERİ PİZZA</b>	<b>GRAMAJ GR</b>
SOS HAMUR	
DANA JAMBON	25
SALAM	25
SOSİS	25
MANTAR	40
YEŞİL BİBER	20
ROKA	20
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>300-310</b>
<b>PESTO PİZZA</b>	<b>GRAMAJ GR</b>
HAMUR SOS	
TOP MAZARELLA	20
PİZZA PEYNİRİ	50
ROKA	5
FESLEĞEN	20
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>300-310</b>
<b>VEJETEYAN PİZZA</b>	<b>GRAMAJ GR</b>
HAMUR SOS	
MANTAR	40
HAVUÇ	20
KABAK	20
BROKOLİ	20
ROKA	5
PİZZA PEYNİRİ	50
<b>GENEL AĞIRLIK TOPLAMI</b>	<b>300-310</b>

\* Belirtilen gramajlar salatalar için çiğ, makarna ve pizzalar için pişmiş ürün servis sunum gramajlarıdır.

## SABANCI ÜNİVERSİTESİ MAKARNA VE PİZZA MENÜSÜ

### MAKARNALAR

PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
SPAGETTİ MAKARNA	PENNE MAKARNA	YASSI SPAGETTİ	PENNE MAKARNA	YUMURTALI ERİŞTE
GNOCHETTİ MAKARNA	MİNİ MİDYE MAK.	KALIN KESME MAK.	SPECIAL MAKARNA	GNOCHETTİ MAKARNA
BOLONEZ SOS İLE	ARABIATTA SOS İLE	PESTO SOS İLE	PEYNİRLİ SOS İLE	ZEYTİNLİ NAPOLİTEN SOS
KREMALI SEBZE SOS İLE	MASALA SOS İLE	MANTARLI SOS İLE	NAPOLİTEN SOS İLE	CEVİZ/PEYNİR İLE

### PİZZALAR

PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
ŞARKÜTERİ PİZZA	SUCUKLU PİZZA	BOLONEZ PİZZA	TON BALIKLI PİZZA	ETLİ PİZZA
PESTO PİZZA	AKDENİZ PİZZA	VEJETERYAN PİZZA	MARGARİTA	MANTARLI PİZZA

## EK-4

## KAHVALLI GRUBU GRAMAJLARI

Aşağıda belirtilen gramajlar son (servis edilen) ürün gramajları olup planlı ve/veya plansız denetimlerle kontrol edilmektedir. Ürünlerin üretimi için EK-1 de belirtilen markalı ürünler kullanılacaktır.

## KAHVALLI TABAĞI 1

İÇERİK	GRAMAJ
BAL VEYA KAKAOLU FINDIK KREMASI (AMBALAJLI)	20 GR
TEREYAĞI (AMBALAJLI)	20 GR
REÇEL (AMBALAJLI)	20 GR
SALAM	35 GR
DANA JAMBON	35 GR
YUMURTA (HAŞLANMIŞ KATI)	1 ADET
KAŞAR PEYNİRİ	40 GR
SIYAH/YEŞİL ZEYTİN	8 ADET
BEYAZ PEYNİR	40GR
ÇAY/FİLTRE KAHVE	SINIRSIZ
ROLL EKMEK	SINIRSIZ

## KAHVALLI TABAĞI 2

İÇERİK	GRAM
BAL VEYA KAKAOLU FINDIK KREMASI (AMBALAJLI)	20 GR
TEREYAĞI (AMBALAJLI)	20 GR
REÇEL (AMBALAJLI)	20 GR
SIYAH/YEŞİL ZEYTİN	8 ADET
DOMATES SÖĞÜŞ	35 GR
SALATALIK SÖĞÜŞ	35 GR
KAŞAR PEYNİRİ	40 GR
BEYAZ PEYNİR	40 GR
ÇAY/FİLTRE KAHVE	SINIRSIZ
EKMEK	SINIRSIZ

## KAHVALLI TABAĞI 3

İÇERİK	GRAM
SIYAH/YEŞİL ZEYTİN	8 ADET
DOMATES SÖĞÜŞ	60 GR
SALATALIK SÖĞÜŞ	60 GR
BEYAZ PEYNİR	80 GR
ÇAY/FİLTRE KAHVE	SINIRSIZ
EKMEK	SINIRSIZ

## HAŞHAŞLI EKMEĞE B. PEYNİRLİ DOM.SANDVIÇ

İÇERİK	GRAM
EKMEK	70 GR
DOMATES	40 GR
BEYAZ PEYNİR	40 GR
KIVIRCIK	

## HAŞHAŞLI EKMEĞE KAŞARLI DOMATESLİ SANDVIÇ

İÇERİK	GRAM
EKMEK	70 GR
DOMATES	40 GR
TAZE KAŞAR	40 GR
KIVIRCIK	

## BAGET EKMEK ÇEŞİTLERİNE SANDVIÇ

İÇERİK	GRAM
BAGET EKMEK	75 GR
SALAM	30 GR
KAŞAR	30 GR
DOMATES	30 GR
KIVIRCIK	

## BAGET EKMEK ÇEŞİTLERİNE SANDVIÇ

İÇERİK	GRAM
BAGET EKMEK	75 GR
BEYAZ PEYNİR	30 GR
DOMATES	30 GR
SALATALIK	20 GR
KIVIRCIK	

## BAGET EKMEK ÇEŞİTLERİNE SANDVIÇ

## PEYNİR TABAĞI 1

İÇERİK	GRAM
DOMATES SÖĞÜŞ	60 GR
SALATALIK SÖĞÜŞ	60 GR
BEYAZ PEYNİR	80 GR
ÇAY/FİLTRE KAHVE	SINIRSIZ
EKMEK	SINIRSIZ

## PEYNİR TABAĞI 2

İÇERİK	GRAM
DOMATES SÖĞÜŞ	60 GR
SALATALIK SÖĞÜŞ	60 GR
BEYAZ PEYNİR	30 GR
KAŞAR PEYNİRİ	30 GR
ÖRGÜ veya DİL PEYNİRİ	30 GR
ÇAY/FİLTRE KAHVE	SINIRSIZ
EKMEK	SINIRSIZ

## KARPUZ&amp;PEYNİR TABAĞI

İÇERİK	GRAM
KARPUZ (KABUKSUZ)	250 GR
BEYAZ PEYNİR	80 GR
ÇAY/FİLTRE KAHVE	SINIRSIZ
EKMEK	SINIRSIZ

## SICAKLAR

İÇERİK	GRAM
YUMURTALI EKMEK	*80 GR
OMLET ÇEŞİTLERİ	*100 GR
SOSLU SOSIS	*170 GR
MENEMEN ÇEŞİTLERİ	*180 GR
KALEM BÖREĞİ	*120 GR

## SİMİT SANDVIÇ

İÇERİK	GRAM
SİMİT SANDVIÇ	70 GR
LABNE PEYNİR	50 GR
DOMATES	20 GR
SALATALIK	20 GR
KIVIRCIK	

## ÇAPATA EKMEKTE JAMBON KAŞARLI SANDVIÇ

İÇERİK	GRAM
PANİNİ EKMEK	100 GR
JAMBON	30 GR
KIVIRCIK	10 GR
TAZE KAŞAR	50 GR
DOMATES	25 GR

## ÇAPATA EKMEKTE IZGARA SEBZELİ SANDVIÇ

İÇERİK	GRAM
PANİNİ EKMEK	100 GR
BİBER YEŞİL	10 GR
KAPYA	10 GR
TAZE KAŞAR	50 GR

İÇERİK	GRAM
SİMİT	*90 GR
AÇMA	*100 GR
POĞAÇA	*70 GR
MUFFİN KEK	*50 GR
DİLİM KEK	*100 GR

<b>İÇERİK</b>	<b>GRAM</b>
BAGET EKMEK	75 GR
TON BALIĞI	75 GR
DOMATES	30 GR
SALATALIK	20 GR

\* Pişmiş ürün gramajlarıdır.



**EK-5 KUMANYA MENÜ VE GRAMAJ LİSTESİ**

Kumanyalar fotoğraftaki 3 gözlü kapaklı strafor kaplarda servis edilecek. Ürünler, aynı gün içersinde taze hammaddeden hazırlanıp servis edilecek. Salam, jambon, peynir çeşitleri ve zeytin gibi şarküteri ürünleri ayrı ayrı streç filme sarılıp strafora konulacak.

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ	PAZAR
1	PİKNİK TEREYAĞ	PİKNİK TEREYAĞ	PİKNİK TEREYAĞ	PİKNİK TEREYAĞ	PİKNİK TEREYAĞ	PİKNİK TEREYAĞ	PİKNİK TEREYAĞ
2	KAŞAR PEYNİR	KREM PEYNİR	KAŞAR PEYNİR	KREM PEYNİR	KAŞAR PEYNİR	KAŞAR PEYNİR	BEYAZ PEYNİR
3	BEYAZ PEYNİR	PİKNİK BAL	BEYAZ PEYNİR	PİKNİK BAL	BEYAZ PEYNİR	BEYAZ PEYNİR	PİKNİK BAL
4	PİKNİK BAL	PİKNİK REÇEL	PİKNİK BAL	PİKNİK REÇEL	PİKNİK BAL	PİKNİK BAL	PİKNİK REÇEL
5	PİKNİK REÇEL	KAKAOLU FINDIK KREMASI	PİKNİK REÇEL	KAKAOLU FINDIK KREMASI	PİKNİK REÇEL	PİKNİK REÇEL	KAKAOLU FINDIK KREMASI
6	SİYAH ZEYTİN	YEŞİL ZEYTİN	SİYAH ZEYTİN	YEŞİL ZEYTİN	SİYAH ZEYTİN	SİYAH ZEYTİN	YEŞİL ZEYTİN
7	DOMATES	DANA JAMBON	DOMATES	DANA JAMBON	DOMATES	DOMATES	TAVUK JAMBON
8	SALATALIK	DOMATES	SALATALIK	DOMATES	SALATALIK	SALATALIK	DOMATES
9	HAŞ. YUMURTA	SALATALIK	SALAM	SALATALIK	SALAM	HAŞ. YUMURTA	SALATALIK
10	KEK	SİMİT	POĞAÇA	AÇMA	POĞAÇA	KEK	SİMİT
11	MEYVE SUYU	MEYVE SUYU	MEYVE SUYU	MEYVE SUYU	MEYVE SUYU	MEYVE SUYU	MEYVE SUYU
12	ROLL EKMEK	ROLL EKMEK	ROLL EKMEK	ROLL EKMEK	ROLL EKMEK	ROLL EKMEK	ROLL EKMEK

ÜRÜN	GRAMAJ
DANA JAMBON	35 GR
TAVUK JAMBON	35 GR
SALAM	35 GR
BEYAZ PEYNİR	80 GR
KAŞAR PEYNİR	75 GR
BAL	20 GR
REÇEL	20 GR
TEREYAĞ	10 GR
MEYVE SUYU	200 CC
KEK	80 GR
DOMATES	100 GR
SALATALIK	80 GR
ZEYTİN	50 GR
KAKAOLU FINDIK KREMASI	20 GR



ÖRNEKTİR



## EK-7

## MUTFAK EKİPMANLARI LİSTESİ

Aşağıda bulunan ekipmanlar ÜNİVERSİTE'ye ait demirbaş ekipmanlardır. Bakım ve onarım maliyetleri Üniversitenin belirleyeceği yetkili servis tarafından yapıp FİRMA ve ÜNİVERSİTE tarafından yarı yarıya ödenecektir. Kullanıcı hatasına bağlı maliyetlerden yüzde yüz FİRMA tarafından ödenir.

ADET	MARKA	CİHAZ ADI	MODEL	PNC	SERİ NO	AÇIKLAMA
<b>ORTAK ALAN / EKİPMAN</b>						
19		TEKERLEKLİ TEPŞİ ARABASI				
6	CIZZ	ELEKTRİKLİ SİNEK TUZAĞI				
1	ATALAY	STERİLİZATÖR				
3		SOĞUK ODA				
1		DEEP FREEZE ODA				
3	RİEBER	SICAK MUHAFAZA CİHAZI		55050209	/02403	
1		ÇÖP SOĞUK ODASI				
8	TESTO	DATA LOGGER	174T			
5	YİBER	TEKERLEKLİ TAŞIMA ARABASI 60*60				
2		HAREKETLİ TEZGAH 60*60*50				
31		4 KATLI PVC RAF				
<b>PİŞİRME BÖLÜMÜ</b>						
1	ELECTROLUX	THERMALINE KAYNATMA KAZANI	BOT1506	595109	72500125	
1	ELECTROLUX	SİLİNDİRİK KAYNATMA KAZANI	391107	9PDX 391107	9391 0001	
1	ELECTROLUX	KARE KAYNATMA KAZANI	QPI/G25	210283	72800464	
1	ELECTROLUX	GAZLI DİKDÖRTGEN KAYN. KAZANI, İNDİREK.240LT.	QPI/G25	391105	73600610	
1	ELECTROLUX	DEVRİLİR TAVA	QBR/G3C	210305	73400001	
1	ELECTROLUX	DEVRİLİR TAVA	QBR/G3C	210305	73100007	
1	ELECTROLUX	DEVRİLİR TAVA	QBR/G3C	210305	73400004	
1	ELECTROLUX	DEVRİLİR TAVA	QBR/G3C	210305	73400002	
1	ELECTROLUX	DEVRİLİR TAVA	QBR/G3C	210305	73400003	
1	ELECTROLUX	DEVRİLİR TAVA	QBR/G3C	210305	73400005	
1	ELECTROLUX	6'LI OCAK	QC/G3H	210124	72300007	
1	ELECTROLUX	FRİTÖZ	QFR/G2f	210341	73400004	
1	ELECTROLUX	IZGARA	QR/GT2C	210185	72800005	
1	ELECTROLUX	4'LÜ OCAK	QCF/G2H	210121	73500004	

1	ELECTROLUX	BLENDER	600375			
1	ELECTROLUX	TURBO MİKSER - PÜRE İÇİN		603288		
1	ELECTROLUX	Air-o-steam Touchline FIRIN		E22MA	99071009782	
1	ELECTROLUX	Air-o-steam Touchline FIRIN		E22MA	99071009784	
1	ELECTROLUX	Air-o-steam Touchline FIRIN		267705	13504002	
1	FOSTER	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	PRO600HT			
1	ZOPPAS	BRASCHİLLER		728151	94300001	
1	ZOPPAS	BRASCHİLLER		728151	94300002	
1		SABİT TEZGAH 200*70*85	PIŞİRME			
1		EVYELİ TEZGAH 150*70*85	PIŞİRME			
13		HAREKETLİ TEZGAH 160*70*85	MUTFAK			
2		DUVARA MONTE RAF				
1	AKIN METAL	TEMİZLİK DOLABI 950*500*1950				
30	ELECTROLUX	KIZARTMA TEPSESİ	922239			
3		DAVLUMBAZ				
<b>SOĞUK PORSİYONLAMA BÖLÜMÜ</b>						
3		SABİT TEZGAH 190*70*85	SEBZE PORSİYONLAMA			
1		SABİT TEZGAH 140*70*85	SEBZE PORSİYONLAMA			
1		SABİT TEZGAH 140*70*86 (ÇEKMECELİ)	SEBZE PORSİYONLAMA			
1		EVYELİ TEZGAH 160*70*85	SEBZE PORSİYONLAMA			
1		EVYELİ TEZGAH 200*80*85	SEBZE PORSİYONLAMA			
2		TABAKLIKLIL TEZGAH 190*80*85	SEBZE PORSİYONLAMA			
1	ELECTROLUX	GIDA DİLİMLEME MAKİNESİ			07012832	
1	ELECTROLUX	GIDA DİLİMLEME MAKİNESİ	2302		83000807	
1	TEKNOBLOK	SOĞUK ODA				
1		TABAK TAŞIMA ARABASI				
2	FOSTER	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP				
3		4 KATLI PVC RAF (SOĞUK ODA İÇİ)				
6		DUVARA MONTE RAF				
2		YÜK TAŞIMA ARACI 60*60*50				
<b>MUTFAK İÇİ BULAŞIKHANE</b>						
3		BULAŞIK YIKAMA EVYESİ 80*80*90				
2		HAREKETLİ TEZGAH 75*75*85				

1		IZGARALI BULAŞIK TEZGAHI 140*80*60				
3	CAMBRO	4 KATLI RAF				
1	AKIN METAL	PASLANMAZ ÇELİK DUVAR ASKISI				
<b>SEBZE HAZIRLIK BÖLÜMÜ</b>						
1		POLİETİLEN SEBZE HAZIRLIK TEZGAHI 190*70*85				
1		SABİT HAZIRLIK TEZGAHI 200*70*85				
2		İKİ EVYELİ TEZGAH 150*70*85				
1	NİLMA	SEBZE YIKAMA MAKİNESİ	ATIR		990816	
1	ELECTROLUX	PATATES SOYMA MAKİNESİ	T125			
1	ELECTROLUX	SEBZE DİLİMLEME MAKİNESİ	TR260	60328104	22510001	
4		DUVARA MONTE RAF				
1	FOSTER	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	PRO600HT		E5023945	
<b>KASAPHANE</b>						
2		POLİETİLEN ET İŞLEME TEZGAHI 230*70*85	ET İŞLEME			
2		SABİT TEZGAH 160*70*85	ET İŞLEME			
1		SABİT TEZGAH 70*70*85	ET İŞLEME			
1		SABİT TEZGAH 140*80*85	ET İŞLEME			
1		SABİT TEZGAH 190*70*85	ET İŞLEME			
1	YİBER	SABİT TEZGAH 140*60*50				
1		EVYELİ TEZGAH 200*70*85	ET İŞLEME			
1	HOBART	KEMİK KESME MAKİNESİ	MS34E		502558	
2	ELECTROLUX	KIYMA YOĞURMA MAKİNESİ	ÇATAL KOLLU			
1	FOSTER	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	PRO600HT		E5023946	
5		DUVARA MONTE RAF				
1	BOSFOR	KIYMA MAKİNESİ SOĞUTUCULU	UKMS-42		00006	
1	BASTER	DİĞİTAL TERAZİ				
<b>SARF MALZEME DEPOSU</b>						
3		4 KATLI PVC RAF				
1		4 KATLI ÇELİK RAF				
<b>PERSONEL DİNLENME ALANI</b>						
4		OTURMA BANKI				
<b>PASTANE</b>						
1	UNGERMAN	SICAKLIĞI AYALANABİLİR DİKEY DOLAP	FK512T		E5023961	

1	SALVA	DÖNER FIRIN				
1	SALVA	TAŞ FIRIN	3 KATLI			
1	Salva	2 KATLI TAŞ TABANLI PİZZA FIRINI ELEKTRİKLİ	EM 2004			
1	Salva	PİZZA FIRINI İÇİN STAND	EM 630			
1	Local/Electrolux	DUVAR TIPI DAVLUMBAZ	L-Spc			
1	Electrolux	PİZZA TEZGAHI-GARNİTÜRLÜK,2KAPI+6ÇEKMECE	727148			
1	ELECTROLUX	HAMUR AÇMA MAKİNESİ STANDLI	603538			
1	ZOPPAS	İSTİM KAZANI	ZPN/E1815	212018	93000004	
1	ZOPPAS	4'LÜ PLATE OCAK	ZC/E800	210004	92600002	
1	ELECTROLUX	BENMARİ	QB/E1	210263	72300010	
2	ELECTROLUX	HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ	SPİRAL KOLLU			
3		DUVARA MONTE RAF				
1	ELECTROLUX	60 LT MEKANİK HIZ AYARLI MİKSER				
1	ELECTROLUX	5 LT ELEKTRONİK ATAŞMAN AĞIZLI MİKSER				
1	BASTER	DİĞİTAL TERAZİ	LCB-15		K-11094	
1	TEKNOBLOK	SOĞUK ODA				
1	TEKNOBLOK	DEEP FREEZE ODA				
1		MERMERLİ ÇELİK TEZGAH 200*97*85				
2		MERMERLİ ÇELİK TEZGAH 170*80*85				
1		EVYELİ TEZGAH 107*70*85				
3		4 KATLI PVC RAF(KURU GIDA DEPOSU İÇİ)				
1		4 KATLI PVC RAF (PASTANE İÇİ)				
2		SABİT TEPŞİ ARABASI				
1		HAREKETLİ TEZGAH 150*70*84				
2		4 KATLI PVC RAF (SOĞUK ODA İÇİ)				
2		4 KATLI PVC RAF (DERİN DONDURUCU İÇİ)				
100	SALVA	FIRIN TEPŞİSİ 60*40 ALİMUNYUM	BA-60*40*1			
2		TEKERLEKLİ TEPŞİ TAŞIMA ARABASI (TEKLİ)				
1		DAVLUMBAZ				
<b>GARSON HAZIRLIK BÖLÜMÜ</b>						
1	ZANUSSI	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP				
1		4 KATLI PVC RAF				
1		DOLAPLI TEZGAH				

1	ELECTROLUX	BUZ MAKİNESİ VE HAZNESİ	730175			
<b>BİRİNCİ YEMEK DAĞITIM BANKOSU</b>						
2		SERVİS DOLABI				
1	ZOPPAS	4'LÜ BENMARİ	DL14	305028	92900003	
1	YERLİ	NÖTR 2'Lİ BENMARİ				
1	ZOPPAS	2'Lİ BENMARİ	DL07/C	305024	93000004	
1	ZOPPAS	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	EDVP10VR11	732053	94000010	
1	ZOPPAS	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	EDVP10VR11	732053	93000008	
2	RIEBER	SICAĞI MUHAFAZA EDEN EKİPMAN		351157	210341002	seri no:210341004
1	CIZZ	ELEKTRİKLİ SİNEK TUZAĞI				
1	RIEBER	TEPSİ DİSPANSERİ				
1	ELECTROLUX	EKMEKLİK	DLT	305130	92500014	
1	ELECTROLUX	EKMEKLİK	DLT	305130	92800049	
2		MONİTÖR				
1		KLAVYE				
1	Local/Electrolux	KUVER ÜNİTESİ ve 2 EKMEKLİKLİK	L-Spc			
2	ELECTROLUX	BARDAK DİSPANSERİ ASANSÖRLÜ	344144			
1		KASA ÜNİTESİ,TEPSİ KAYDIRMA UNİTESİ				
1	ASUS	MİNİ PC	ASUS VİVO			
1	KAISER KRAFT	SANDALYE				
1		KASİYER MASASI				
<b>İKİNCİ YEMEK DAĞITIM BANKOSU</b>						
1	ZOPPAS	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	EDVP10VR11	732053	94100008	
1	ZOPPAS	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	EDVP10VR11	732053	93700007	
1	ZOPPAS	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	EDVP10VR11	732053	93700006	
1	RIEBER	TEPSİ DİSPANSERİ				
1	ELECTROLUX	EKMEKLİK	DLT	305130	92500018	
1	ELECTROLUX	EKMEKLİK	DLT	305130		
1	YERLİ	NÖTR 2'Lİ BENMARİ				
1	CIZZ	ELEKTRİKLİ SİNEK TUZAĞI				
2		MONİTÖR				
1		KLAVYE				
1	Local/Electrolux	KUVER ÜNİTESİ ve 2 EKMEKLİKLİK	L-Spc			

2	ELECTROLUX	BARDAK DİSPANSERİ ASANSÖRLÜ	344144			
1	ASUS	MİNİ PC	ASUS VİVO			
1		KASİYER MASASI				
1	ZOPPAS	4'LÜ BENMARİ	DL14	305028	93012001	
2		SERVİS DOLAP				
1	ZOPPAS	2'Lİ BENMARİ	DL07	305024	93012457	
<b>ÜÇÜNCÜ YEMEK DAĞITIM BANKOSU</b>						
1	ZOPPAS	2'Lİ BENMARİ	DL07	305024	93000005	
1	YERLİ	NÖTR 2'Lİ BENMARİ				
1	ZOPPAS	4'LÜ BENMARİ	DL14	305028	93000007	
2		SERVİS DOLABI				
1	RİEBER	TEPSİ DİSPANSERİ				
1	ELECTROLUX	EKMEKLİK	DLT	305130	92500009	
1	ELECTROLUX	EKMEKLİK	DLT	305130	92800037	
1	CIZZ	ELEKTRİKLİ SİNEK TUZAĞI				
2		MONİTÖR				
1		KLAVYE				
1	Local/Electrolux	KUVER ÜNİTESİ ve 2 EKMEKLİKLİK	L-Spc			
2	ELECTROLUX	BARDAK DİSPANSERİ ASANSÖRLÜ	344144			
1	ASUS	MİNİ PC				
1		KASİYER MASASI				
1	ZOPPAS	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	EDVP10VR11	732053	94100002	
1	ZOPPAS	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	EDVP10VR11	732053	94100003	
1	ZOPPAS	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	EDVP10VR11	732053	94100004	
<b>DÖRDÜNCÜ YEMEK DAĞITIM BANKOSU</b>						
1	ELECTROLUX	EKMEKLİK	DLT	305130	92800069	
1	ELECTROLUX	EKMEKLİK	DLT	305130	92500015	
1	ZOPPAS	2'Lİ BENMARİ	DL07/C	305024	92400001	
1	YERLİ	NÖTR 2'Lİ BENMARİ				
1	ZOPPAS	4'LÜ BENMARİ	DL14/C	305028	92800006	
1	RİEBER	TEPSİ DİSPANSERİ				
2		SERVİS DOLABI				



2		MONİTÖR			
1		KLAVYE			
1	Local/Electrolux	KUVER ÜNİTESİ ve 2 EKMEKLİKLİK	L-Spc		
2	ELECTROLUX	BARDAK DİSPANSERİ ASANSÖRLÜ	344144		
1	ASUS	MİNİ PC			
1	OTTOMAN	PIZZA SICAK TUTUCULU TESHİR UNİTESİ	OT-HPCHD 115/3-D SB		
1	HENNY PENNY	PIZZA SICAK TUTUMA VE TASIMA ARABASI	HHC900 CDT		
1		KAŞİYER MASASI			
1	CIZZ	ELEKTRİKLİ SİNEK TUZAĞI			
1	ZOPPAS	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	EDVP10VR11	732053	93700004
1	ZOPPAS	DİKEY SOĞUTUCU DOLAP	EDVP10VR11	732053	93700007
<b>MUTFAK DIŞI (TABAK) BULAŞIKHANESİ</b>					
1	ELECTROLUX	BULAŞIK MAKİNESİ			
1		TEPSİ BANDI			
1	ELECTROLUX	BULAŞIK MAKİNESİ	DİSHWASHER	9FS4A9HJ00	113986577
1	HYPPOCAMPOS	ÇATAL KAŞIK PARLATAN EKİPMAN	A5 6K		K6221-2
3		BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI			
1	ARÇELİK	TERMOŞİFON			
5		4 KATLI RAF			
4	TRİBEKA	TABAK TAŞIMA ARABASI (SİYAH / BÜYÜK BOY)			
7	METRO	TABAK TAŞIMA ARABASI (GRİ)			
1		EVYELİ HAVUZ HAREKETLİ 60*60*70			
1	CIZZ	ELEKTRİKLİ SİNEK TUZAĞI			
2		SABİT TEZGAH			
1	AKIN METAL	PASLANMAZ ÇELİK DUVAR ASKISI			
1	AKIN METAL	TEMİZLİK DOLABI 800*500*1500			
1		HAREKETLİ TEZGAH			
<b>BANKO GİRİŞ - ÇIKIŞ / KAFETERYA</b>					
4	OTTOMAN	SOSBAR			
2	ELECTROLUX	ÇAY/KAHVE STANDI			
1		MENÜ SERGİ STANDI			
1	LG	PLAZMA TV			
2	SAMSUNG	LED TV	UE55MU7000		

144		MASA				
846		SANDALYE				

## EK - 8 YEMEK MİKROBİYOLOJİK ANALİZ LİMİTLERİ

Aşağıdaki limitler üzerinde tespit edilen uygunsuzluklar için EK-A SABANCI ÜNİVERSİTESİ YEMEK HİZMETLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ 7.1.2 maddesi uygulanacaktır.

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
<b>Hazır yemekler</b>			
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb.	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Stafilokokal enterotoksinler.</i> 25 gr'da	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler.</i> 25 gr'da	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L.monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler.</i> 25 gr'da	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	<i>Stafilokokal enterotoksinler.</i> 25 gr'da	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tartlar ve yaş pastalar (kremalı, çikolatalı, dolgulu, meyveli vb.)	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	* <i>E. coli</i> cfu/gr	1	<3
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı

(\* MPN/EMS (en muhtemel sayı) yöntemine göre

## EK - 9 Personel Sayı ve Dağılımı

FİRMA Aşağıdaki kadrolar doğrultusunda personel alımı yapacaktır. EK -A YEMEK HİZMETLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ'ne belirtilen maddelerin tamamının yerine getirilmesi sorumluluğu FİRMA'dadır. İlgili şartname maddelerinin ve müşteri memnuniyetinin sağlanamadığı durumlarda ÜNİVERSİTE personel sayısına müdahale edebilir.

### İdari kadro

Proje Yöneticisi  
Üretim Yöneticisi(Proje Müdür Yrd.)  
Gıda Mühendisi  
Kartlı Sistem Yöneticisi  
Servis Yöneticisi  
Aşçıbaşı  
Depo Sorumlusu  
— kişi

### Servis kadrosu

Salon Sorumlusu  
Sosbar  
Salon (1 kişi cam tarafı, 1 kişi duvar tarafı)  
Takviyeci (Çatal, Kaşık, Bıçak, Tepsi, Bardak)  
Bulaşıkxane (Metal ekipmanlar)  
— kişi

### Kasiyer Kadrosu

Kasiyer  
Para Yükleme personeli  
— kişi

### Yemek Pişirme ve Dağıtım Kadrosu (Aşçı, Aşçı Yardımcısı, Soğukçu, Tatlıcı)

— kişi

### Steward

Kara bulaşıkxane  
— Tabak bulaşıkxanesi  
— kişi

### Meydancı

— Kafeterya temizlik  
— kişi

### Gece Personeli

Kahvaltı hazırlığı  
— Pastahane  
— kişi

— **Toplam Kişi ( minimum 44 )**

**EK-10 DEPOLAMA SICAKLIK VE SÜRELERİ**

Depolara alınacak hammaddeler aşağıdaki süreler ve özellikler doğrultusunda depolanacaktır.

GIDA	Saklama Yeri	Depolama Sıcaklığı (°C)	Süre (Kapalı Ambalaj)	Süre (Açık Ambalaj)
<b>ÜRÜN GRUBU: TAZE ET VE ET ÜRÜNLERİ</b>				
TAZE ET(Parça Et)	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	2 gün	...
TAZE VAKUMLU ET	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	2 gün (Orj.SKT aşılmamalı)
TAZE KANATLI ETİ	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	1 gün (Orj.SKT aşılmamalı)
KIRMIZI ET-KIYMA ( PİŞMİŞ )	Soğuk Hava Deposu	0 - 4		2 gün
KANATLI ETİ (PİŞMİŞ)	Soğuk Hava Deposu	0 - 4		2 gün
TAZE BALIK	Soğuk Hava Deposu	0 - 2		1 gün (Orj.SKT aşılmamalı)
KIYMA-SOSLANMIŞ ET-TAVUK-ET İLE İLGİLİ TÜM HAZIRLIK ÜRÜNLERİ	Soğuk Hava Deposu	0 - 4		1 gün
<b>ÜRÜN GRUBU: DONMUŞ ÜRÜNLER VE ÇÖZÜNDÜRME SÜRELERİ</b>				
DONDURULMUŞ MEYVE-SEBZE-TÜM HAMURLAR	Deepfreeze	-18	DGT + 3 ay	...
DONDURULMUŞ ET/ET ÜRÜNLERİ/BALIK/MANTI/ BÖREKLER	Deepfreeze	-18	DGT + 1 ay	...
DONMUŞ VAKUM DÖNER	Deepfreeze	-18	DGT + 1 ay	...
HAZIR GELEN HERTÜRLÜ PİZZA-DONMUŞ LAZANYA	Deepfreeze	-18	DGT + 1 ay	...
MUTFAK TARAFINDAN ÜRETİLEN PİZZA	Deepfreeze	-18	Yalnız Kaşar konarak: 1 ay	...
POĞAÇA, PEYNİR İÇEREN TÜM BÖREKLER	Deepfreeze	-18	7 gün	...
DÖNER-SEBZE-KÖFTE-BALIK ÇÖZÜNDÜRME	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	1 gün	...
<b>ÜRÜN GRUBU: ŞARKÜTERİ / KAHVALTILIK ÜRÜNLER / SÜT ÜRÜNLERİ</b>				
UHT SÜT/UHT KREMA	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	2 gün
YOĞURT	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	Orijinal SKT geçerli
BEYAZ PEYNİR(Salamura içinde)	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	Salamura su içinde 15 gün
Kaşar Peyniri - Kalıp Beyaz Peynir - Şarküteri Ürünleri (Salam,Sosis,Jambon vb.)	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	5 gün
Dilimlenmiş Şarküteri-Kaşar ve B.Peynir	Soğuk Hava Deposu	0 - 4		2 gün
RENDELENMİŞ KAŞAR	Soğuk Hava Deposu	0 - 4		1 gün
LOR PEYNİRİ/TULUM PEYNİRİ	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	7 gün
TEREYAĞI	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	5 gün
ZEYTİN (Salamura su dışında veya soslanmış)	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	5 gün
<b>ÜRÜN GRUBU: KONSERVE - SALAMURA ÜRÜNLER</b>				
ZEYTİN - TURŞU	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	Salamura su içinde SKT' ne kadar
SALAMURA MANTAR	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	Salamura su içinde 10 gün
SALÇA	Kapalı: Oda sıcak. Açık: Soğuk hava dep.	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	Üzeri sıvıyağ ile kaplanmış halde 7 gün
KONSERVE	Kapalı: Oda sıcak. Açık: Soğuk hava dep.	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	Açıldığı gün

S.K.T. : Son Kullanma Tarihi

D.G.T. : Depoya Giriş Tarihi

GIDA	Saklama Yeri	Depolama Sıcaklığı(°C)	Süre (Kapalı Ambalaj)	Süre (Açık Ambalaj)
<b>ÜRÜN GRUBU: SALATA ve ZEYTİNYAĞLILAR</b>				
I. DERECE RİSKLİ ZEYTİNYAĞLI / SALATALAR (ÇOBAN-PATATES-BAKLAGİL-HUBUBAT-MAYONEZ-TAVUK-BALIK-ŞARKÜTERİ İÇEREN SALATA VE Z. YAĞLI)	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	1 gün	...
Diğer Zeytinyağlı / Salatalar	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	2 gün	...
Hazır Salatalar (Göbek,Çoban,Mercimek, Patlıcan salata vb.)	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT'sine kadar (Ürünün görünüşü kontrol edilmelidir)	2 gün (Ürünün görünüşü kontrol edilmelidir)
Sirkeli Ürünler (Kırmızı Lahana, Pancar)	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	10 gün	...
<b>ÜRÜN GRUBU: TATLILAR</b>				
SÜTLÜ TATLILAR / AŞURE VB. BAKLAGİL İÇERİKLİ	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	2 gün	...
HAMUR TATLILARI	Oda Sıcaklığında	Oda Sıcaklığında	3 gün	...
MEYVE TATLILARI	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	3 gün	...
YUFKA	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	...
KOMPOSTO	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	4 gün	...
PASTA-KREMA-KREM ŞANTİ	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	1 gün	...
TATLI HAMURLARI (Mutfak tarafından üretilen)	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	2 gün	Yanda belirtilen değerler dolaptan çıkmamak koşulu ile
	Deepfreeze	-18	1 ay	
PANDİSPANYA-KURU PASTA-KEK	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	4 gün	...
	Oda Sıcaklığında	Oda Sıcaklığında	2 gün	...
Tatlıcı Sosları (Mutfak tarafından hazırlanan)	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Sütlü: max. 2 gün Çikolatalı(Glaso): max. 1 ay Meyveli: max. 4 gün	Yanda belirtilen değerler dolaptan çıkmamak koşulu ile geçerlidir.
<b>ÜRÜN GRUBU: KETÇAP - MAYONEZ - SALATA SOSLARI</b>				
KETÇAP-HARDAL	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	Ketçap: 6 gün / Hardal: 15 gün
MAYONEZ	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	5 gün
ORJINAL AMBALAJI İÇİNDE SERVİSE ÇIKAN ÜRÜNLER (Ketçap, Mayonez, Hardal-Akrobat Kiloluk Ambalaj)	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Orijinal SKT geçerli	2 gün
MUTFAK TARAFINDAN HAZIRLANMIŞ SALATA SOSLARI	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	Mayonezli soslar : 1 gün	...
			Mayonezsiz soslar : 2 gün	...
<b>DİĞER ÜRÜNLER</b>				
YUMURTA	Soğuk Hava Deposu	5 - 10	10 gün	...
PASTÖRİZE YUMURTA	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	1 ay	1 gün
TAZE MEYVE-SEBZE	Soğuk Hava Deposu	5 - 10	Yalnız DGT tarihi yazılır ve ürünün tazeliği kontrol edilir	...
ÇİĞ SEBZE ÖN HAZIRLIK	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	2 gün	...
DİĞER TÜM HAZIRLIK ÜRÜNLERİ	Soğuk Hava Deposu	0 - 4	1 gün	...
KRUTON	Oda Sıcaklığında	Oda Sıcaklığında	Yağlı: 1 gün Yağsız : 7 gün	...
LİSTEDE YER ALMAYAN KURU GIDALAR	Oda Sıcaklığında	Oda Sıcaklığında	Orijinal SKT geçerli	Orijinal SKT geçerli
S.K.T. : Son Kullanma Tarihi				
D.G.T. : Depoya Giriş Tarihi				

## EK-11 BANKO YERLEŞİM DÜZENİ

Aşağıdaki ürün dizilimleri üniversite ile görüşölüp onay sonrası revize edilebilir.

ALTERNATİF YEMEKLER BANKOSU	STANDART YEMEK BANKOLARI	VEGAN SEÇENEKLİ BANKO	KAHVALTI BANKOSU	
Z. YAĞLILAR MEYVE / TATLI SALATA YOĞURT/AYRAN	TATLI MEYVE YOĞURT AYRAN	TATLI MEYVE YOĞURT AYRAN	SANDVIÇ ÇEŞİTLERİ SOĞUK İÇECEKLER	SICAK ÜNİTELER
PORSİYON SALATA ÇEŞİTLERİ	SALATA Z. YAĞLILAR CACIK	SALATA Z. YAĞLILAR CACIK	KAHVALTI TABAĞI ÇEŞİTLERİ	SOGUK ÜNİTELER
MAKARNA BÖREK   HAŞ. SEBZE	MAKARNA/BÖREK	MAKARNA/BÖREK	YUMURTALI EKMEK	
PİLAV	VEJ. YEMEK	VEJ. YEMEK	OMLET	
ÇORBA	TAVUK YEMEĞİ	TAVUK YEMEĞİ	SOSIS TABAĞI	
VEJETERYAN YEMEK	ET YEMEĞİ	ET YEMEĞİ	MENEMEN	
SOS 1   SOS 2	HAŞ. SEBZE	HAŞ. SEBZE   VEGAN PİLAV	HAMUR İŞLERİ	
MAKARNA 2	GARNİTÜR	GARNİTÜR   VEGAN ÇORBA	HAMUR İŞLERİ	
MAKARNA 1	PİLAV	PİLAV	HAMUR İŞLERİ	
VEGAN ÇORBA   VEGAN PİLAV	ÇORBA	ÇORBA	HAŞ. YUMURTA	
PİZZA 1	KASİYER	KASİYER	KASİYER	
PİZZA 2				
KASİYER				



