

SANKO ÜNİVERSİTESİ
YEMEK HİZMETLERİ ESER SÖZLEŞMESİ

TARAFLAR

.....
Vergi Dairesi :
Vergi Numarası :
Tel:
Fax:
Adres :

(İş bu sözleşmede "İŞLETMECİ" olarak anılacaktır).

SANKO ÜNİVERSİTESİ
ŞEHİTKAMİL / GAZİANTEP
Vergi Dairesi : Gazikent V.D.
Vergi Numarası : 7440483851
Tel: 0 342 211 65 00
Fax: 0 342 211 65 57
Adres : İncilipınar Mah. Gazi Muhtar Paşa Bulvarı No:36 Şehitkamil/Gaziantep

(İş bu sözleşmede "ÜNİVERSİTE" olarak anılacaktır).

1. KONU

Mülkiyeti ÜNİVERSİTE' ye ait olan mutfağında; ÜNİVERSİTE tarafından belirlenip işletmeciden istenilen miktarda ve şartnamede belirtilen gramaj ve kalite standardına, gıda kodeksine, sağlık ve hijyen kurallarına uygun olarak tüm malzemesi, işçiliği ve tüm giderleri işletmeciye ait olmak üzere öğle yemeğinin personele dağıtılması bulaşıkların yıkanması, mutfak, yemekhane ve bunların eklenti yerleri ile mutfak malzemelerinin temizliğinin yapılması, çöplerin toplanması ve çöp atık alanına dökülmesi, standartlara uygun olarak işlenmesi bu sözleşmenin ana konusudur. Bu sözleşmede mutfak ve yemekhanenin bir eklentisi olarak kabul edilir.

2. SÜRE:

İş bu sözleşme yürürlüğe girdiği tarihten itibaren 6 ay geçerli olup 01/09/2021 – 01/03/2022, tarihleri arasında geçerlidir. İlk altı ayın sonunda taraflar yazılı bildirim ile sözleşmeyi feshetmezler ise iş bu sözleşme aynı sözleşme hükümleri geçerli olmak kaydı ile 1 yıl daha uzar. Sözleşme 01/03/2023 Tarihinde hiç bir ihbara gerek kalmaksızın kendiliğinden sona erer. İşletmeci süre bitiminde mutfak ve eklentilerini tahliye ederek, içerisindeki malzemeler ve demirbaşlar ile birlikte aldığı gibi bakımlı, temiz, kullanılır vaziyette ve eksiksiz olarak teslim etmeyi kabul ve taahhüt etmiştir.

3.İŞLETMECİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

A Yemek Çeşitleri, Listelerin Hazırlanması

ÜNİVERSİTEDE yemek; Öğle yemeği olmak üzere şeklinde verilir.

- İşletmeci, ÜNİVERSİTE' nin görevlendirdiği diyet uzmanlarının yazılı olarak bildirdiği listeler ile öğle yemeği öğününün imal edip sunum –servis yapacaktır.
- Öğle yemeğini oluşturan gıda maddelerinin besin değerlerinin analizi sonucunda bulunan değerler; 1 kişinin 1 günde alması gereken besin değerlerinin %70'ini karşılamalıdır. Yemek listesi hazırlanırken tat bileşimleri, alışkanlıklar yanında bu hususa da dikkat edilecektir.

- c) Personele, verilecek yemek menüleri her ayın başlangıç tarihinden 15 gün önce hazırlanarak ÜNİVERSİTEYE ibraz edilecektir. ÜNİVERSİTE yetkili elemanları vasıtasıyla bu listeyi kontrol etmeye, gerekli gördüğü takdirde listeyi değiştirmeye yetkilidir.

B. YEMEK MASASINDA İŞLETMECİ TARAFINDAN BULUNDURULMASI ZORUNLU OLUNAN MALZEMELER

- d) Tüm yemekhanelerde yemek sırasında kullanılacak; kürdan, tuz, karabiber, pul biber, peçete, mayonez, ketçap, sürahi içerisinde arıtma su servisi işletmeci tarafından sağlanacaktır. Ketçap ve mayonez servis bankolarından kendi özel kaplarında öğrencilere verilecektir. İşletmeci tüm bu malzemeleri de yine sağlık ve hijyen kurallarına, gıda kodeksine uygun olarak seçmek ve kullanıma sunmak zorundadır.

ÖZEL GÜNLER

- e) Özel günlerde (Kuruluş, anma vb.) özel yemek mönüleri hazırlattırılabilir. Bu durumda sadece o güne özel hazırlanan mönü fiyatında uygulanmak üzere Üniversite ile işletmeci ayrı fiyat anlaşması yapabileceklerdir. İşletmeci; kendisi tarafından Üniversiteye yapacağı bu hizmetleri aynı ay içerisinde mutabık kalınan fiyat bedelini ödememe hakkı bulunmaktadır.
- f) Büfe satışına yönelik olarak, ekte belirtilen ürünler hizalarında belirtilen evsafalarda hazırlanarak, belirtilen saatler arasında işletmeci tarafından satışa sunulacaktır. Büfede hangi ürünlerin hangi günlerde satışa sunulacağı Sanko tarafından, işletmeciye koordine edilerek tespit edilecektir. İşletmeci teklif mektubunda bu ürünler için ayrı ayrı teklif verecektir.

4.KATİ TEMİNAT

İşletmeci, **sözleşme bedelinin %30** bedeli kadar kat'i teminat mektubunu iş bu sözleşmesinin tanzim tarihinden itibaren yedi iş günü içerisinde ÜNİVERSİTE idaresine verecektir. Teminat mektubunun belirtilen süre içerisinde verilmemesi haklı fesih nedeni olup, ÜNİVERSİTE bu durumda fesih etmemekte serbesttir. ÜNİVERSİTE sözleşmeyi fesih etmese dahi, işletmeci bu durumun kendisine kazanılmış hak oluşturmayacağını ve teminat mektubu ibraz edinceye kadar Üniversitenin sözleşmeyi haklı nedenle fesih yetkisine sahip olduğunu beyan ve kabul eder.

- a) Bu teminat bu taahhüt işinde işletmecinin her türlü kasıt, hata, kusur, tedbirsizlik, dikkatsizlik ve ihmaliinden doğan bütün maddi ve manevi zararlara ve işletmecinin imzalanacak sözleşmeden doğan ve doğacak her türlü borçlarına ve taahhütlerine teminat teşkil edecektir. Üniversitenin kesin teminata rağmen teminat limiti içinde kalan veya bu limiti aşan zarar ve alacaklarını işletmeciye ihbar ederek, kesin teminattan tahsil etmeye (teminatın niteliğine göre kendi hesaplarına mahsuben aktarmaya, paraya çevirmeye ve tazminini talep etmeye, işletmecinin Üniversiteden alacağı var ise İşletmecinin muvafakat ve onayına gerek olmaksızın bu alacaktan tahsil edilerek borcun ödenmesine) yetkilidir.
- b) ÜNİVERSİTE nezdinde tutulan bu teminat, sözleşme konusu işin bu sözleşme esaslarına uygun olarak tamamlanmasını sözleşmenin sona ermesini ve Sosyal Sigortalar Kurumundan "İlişiksizdir" belgesinin Üniversiteye verilmesini müteakip işletmecinin Üniversiteye herhangi bir şekilde borçlu olmadığına anlaşılmasında sonra aynen iade edilecektir. Ancak sözleşme süresi içerisinde iş kazası meydana gelmesi zehirlenme vb. gibi hususların oluşması sözleşme ile yapımı anahtar teslimi taahhüt edilen iş nedeni ile dava açılması, dava açılma ihtimali olması, sözleşme şartlarına uyulmaması durumunda ÜNİVERSİTE iş bu teminatı nakde çevirmeye, iade etmeyerek muhafaza etmeye yetkilidir.

5. İSTENİLEN BELGELER

İşletmeci aşağıda yazılı belgeleri sözleşmenin imza tarihinden itibaren 7 iş günü içerisinde Üniversiteye vermek zorundadır. İş bu belgelerin belirtilen süre içerisinde verilmemesi haklı fesih nedeni olup, Üniversite bu durumda sözleşmeyi fesih edip etmemekte serbesttir. Üniversite sözleşmeyi fesih etmese dahi, İşletmeci bu durumun kendisine kazanılmış hak

oluşturmayacağını bu belgeler ibraz edilinceye kadar Üniversitenin sözleşmeyi haklı nedenle fesih yetkisine sahip olduğunu beyan ve kabul eder.

Ayrıca, sözleşme süresince her öğretim yılı başında aşağıda belirtilen belgeler, yeni tarihli ve yeni dönemleri kapsayacak şekilde Üniversiteye teslim edilir.

- Son ayda konu ile ilgili çalıştırdığı personel sayısı (SSK Bildirgelerinin Noter Tasdikli Sureti) ve 2022 yılı gelir/kurumlar vergisine ait ödeme makbuz fotokopisi.
- İşletmecinin “**Yemek İşletmeciliği**” işini yaptığını tevsik eden Ticaret Odasından alacakları belge.
- İşletmeci, tüm Yemek yiyenlerin besin zehirlenmesine karşı ve işletmeciye kullanım için teslim edilecek mutfak ve yemekhanelere verilecek zarar ve ziyanlar için (sigorta poliçesi prim borçlusu işletmeci olmak şartı ile) Üniversite lehine tanzim edilmiş, en az **500.000 (beşyüzbin) . TL** limitli maddi ve manevi ödenmesini de tazminat içeren sigorta poliçesini sözleşmenin imza tarihinden itibaren 7 iş günü içerisinde ve bu iş bu sözleşme süresini kapsamak üzere, Üniversiteye vermek zorundadır. Poliçenin belirtilen süre içerisinde verilmemesi haklı fesih nedeni olup, Üniversite bu durumda sözleşmeyi fesih edip etmemekte serbesttir. Üniversite sözleşmeyi fesih etmese dahi, İşletmeci bu durumun kendisine kazanılmış hak oluşturmayacağını sigorta poliçesi ibraz edilinceye kadar Üniversitenin sözleşmeyi haklı nedenle fesih yetkisine sahip olduğunu beyan ve kabul eder.
- Ticaret Sicil Memurluğundan veya Ticaret Odası veya Esnaf Odalarından alınmış en son ticari sicil tasdiknamesi
- İşletme yetkililerinin Noter tasdikli imza sirküleri.
- İşletmecinin Üniversitenin bulunduracağı nam ve hesabına işlem yapma yetkisi bulunan mümessili, vekili veya ticari temsilcinin noter onaylı yetki belgesi verecektir.

6. ÖDEME

a) İşletmecinin her (her ayın son günü) 30 günde bir düzenleyeceği faturalar takip eden ayın 20 sinde ödenir. Ayın 20 si resmi tatil gününe denk gelirse takip eden ilk 5 iş günü içerisinde ödenir.

ÖDEMEYE ESAS OLACAK FİYAT LİSTESİDİR.

- 1) Personel yemeği TL + KDV

Bu fiyatlar ..././202. tarihine kadar sabittir.

7. İŞLETMECİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- Bir önceki aya ait işçi sigorta prim bildirgesinin işletmeci tarafından onaylanmış, kaşeli ve okunaklı sureti (SGK tasdikli) ve aylık işçi bordrolarının birer suretini,
- Bir önceki aya ait işçi sigorta primlerinin ilgili kuruma ödendiğini ve ayrıca çalışan işçilerin ücret çalışmadan doğan dâhil hak ve alacaklarının ödendiğini tevsik eden belgelerin yetkililerce imzalı orijinal suretinin veya makbuzlarının, (Bu belge mahalli herhangi bir bankanın dekontunun orijinal sureti ve yetkililerin imzaları olan suret vasfına uygun şekli ile veya makbuz olarak istenecektir.)
- Aylık sigortalı listelerinin SGK tarafından tasdik edilmiş okunaklı suretinin, işletmeci tarafından Üniversiteye ibrazı şarttır. İşletmecinin işçilerinin alacak ve haklarını tam olarak ödemediği, sigorta primlerini tam olarak yatırmadığı gibi hususların tespit edilmesi halinde bu durum sözleşmenin ihlali olarak telakki edilecek, bu durumda sözleşme Üniversite tarafından tek taraflı fesih edilebilecektir. İşletmeci, iş mevzuatına aykırılığın sözleşmenin haklı fesih nedeni olduğunu kabul ve beyan etmektedir. Bu durumda Üniversite, işletmecinin doğmuş hak ve alacaklarını uhdesinde kanuna aykırılık giderilinceye kadar tutmakta ve böyle bir alacağın olması halinde bu alacaktan işçilik hak ve alacaklarının İşletmeci nam hesabına işçilere veya ilgili kurumlara ödeme

yapmaya yetkili kılınmıştır. Ayrıca Üniversitenin tüm bu hususlardan doğabilecek borçları işletmecinin hak etmiş olduğu ödemelerden mahsup ederek işletmeci nam ve hesabına ilgili alacaklılara ödemeye yetkili olup işletmeci bu hususlarda Üniversite'nin kesinti yapmasına ve bu kesilen miktarın alacaklılara ödenmesine muvafakat etmiştir.

8. YEMEKHANE

Üniversitede 1 ve SHMYO 'da 1 toplamda 2 yemekhane bulunmaktadır. Üniversitenin çalışma durumu veya fiilen yemek yiyecek personel sayısına göre yemek miktarı azaltılabilir veya çoğaltılabilir. İşletmeci kendi personelini ve malzemesini son duruma göre kendisi organize edecek ve herhangi bir aksamaya izin vermeyecektir.

9.YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ, TEVZİİ

İşletmeci satışa sunacağı yemekleri SANKO Üniversitesi içerisinde bulunan Mutfak' ta hazırlayıp pişirmeyi kabul ve taahhüt etmiştir. İşletmeci; Üniversitenin yazılı izni olmadan bu mutfağın haricindeki yerlerden yemek getirtemez ve pişirtemez. Yemeklerin yemekhanelerdeki dağıtım zaman çizelgesi Ek-1 dendir. Üniversite idaresi yemek dağıtım yer ve saatlerini her zaman için değiştirmeye yetkilidir.

10.MUTFAKTA KULLANILACAK MALZEME NİTELİKLERİ, YEMEK GRAMAJLARI

Yemek yapımında kullanılacak gramaj listesi Ek-3 çizelgede verilmiştir. Yemekte kullanılan gıda maddeleri miktarları bu miktardan az olmayacaktır.

- a) Et yemeklerinde koyun ve dana eti kullanılacaktır. Mutfaklara hiçbir zaman kıyma girmeyecek, ihtiyaç duyulan kıyma mutfakta hazırlanacaktır. Tavuk etleri but ve göğüs etleri ile yapılacak, boyun ve kanat bölümleri yemekte bulunmayacaktır.
- b) Salataların porsiyon ağırlığı en az 175 gram olacaktır.
- c) Meyveler mevsim durumuna göre taze ve temiz olarak verilecektir.
- d) Yemek pişirilmesinde yağ olarak birinci kalite zeytinyağı ve Üniversitenin kabul edeceği şekilde birinci kalite Ayçiçek yağları kullanılacaktır. Gerekli olan tatlılarda kaliteli margarin yağı kullanılacaktır.
- e) Mutfaklara gıda maddesi girişinden itibaren, gerek üretim aşamasında, gerek yemek nakliye her safhasında; depolama, dağıtım yerlerinin çağdaş anlayışla ve çağdaş temizlik malzemesiyle hijyen ortamda olması sağlanacak, yemeklerde kıl, çöp, taş, kum vb. yabancı maddeler olmayacaktır.
- f) Üniversite yetkili elemanları ham madde girişinden itibaren başlayarak kalite, gramaj, üretim, dağıtım ve diğer tüm hizmetlerin kontrolüne her safhada yetkilidir. İşletmeci kontrol yapılmasını engelleyemez aksi takdirde sözleşme hükümlerine aykırı davranmaktan sözleşme feshedilir. Yapılan kontrol sonucunda uygun bulunmayan gıda maddesi ya değiştirilecek ya imha edilecektir. Üniversite yetkililerinin onay vermediği ürünler değiştirilecek ve kullanılmayacaktır.

İşletmeci, Türk Gıda Mevzuatına ve Türk Sağlık Mevzuatına uygun hareket etmeyi kabul ve beyan etmektedir. İşletmeci yemek verilen yerin Üniversite olduğunu dikkate alarak tüm malzemelerin seçimi, temini, pişirilmesi dağıtılması, muhafazası hususunda yasal ve idari tüm koşulları yerine getirmeyi gereken azami dikkat ve özeni göstermeyi, sağlık ve hijyen şartlarına uygun davranmayı velhasılı yerine getirmeyi taahhüt ettiği işte kusurlu/kusursuz tüm sorumluluğun kendisine ait olduğunu kabul ve taahhüt etmiş olup tüm bu hususlarda hukuki ve cezai sorumluluk işletmeci' ye aittir.

11.PERSONEL VE YEMEK ADEDİ

Üniversite yemek adedi taahhüdü vermez. Yemek imalatı kotası yoktur; izin emeklilik, istifa, toplu izne çıkma, istirahat vb. gibi sebeplerle azalabilir veya artabilir. İşletmeci sayı azalması veya artmasını gerekçe göstererek işi aksatamaz veya herhangi bir fiyat artırımını, tazminat gibi taleplerde bulunamaz. Yemek sayısı ne olursa olsun işletmeci gereken hizmeti bu sözleşmede yer alan şekil ve şartlarda vermek zorundadır.

12.İŞİN YAPIM ŞEKLİ VE İŞLETMECİDEN TALEP EDİLEN HUSUSLAR

- a. Yemek bankosunda bulunan parmak izi okutmalı turnike ile yemek alan personel sayısı sisteme kayıt edilecektir. İşletmeci de istediği takdirde kendi yöntemleri ile alınan günlük yemek sayısını tespit edebilecektir. Verilen hizmet ay sonunda faturalandırılacaktır.
- b. İşletmeci yemeklerin pişirilmesinde Üniversitenin mutfağını, ocaklarını, fırınlarını, buzdolaplarını, mutfak makinelerini ve mevcut yemek takımlarını kullanabileceklerdir. Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan ekipmanın bakım, denetim ve kontrolleri İşletmeci tarafından yaptırılacaktır. Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan elektrik, doğalgaz ve su bedelleri ise Üniversite tarafından ödenecektir.
- c. Yemekler yemekhanede porselen tabak ve tepsi ile self servistir.
- d. Mutfak ve yemekhanelerin temizliği ve bulaşık yıkanması işletmecinin personeline yapılacaktır. Temizlik işlerinde kullanılan her türlü deterjan, yağ sökücüler, kireç sökücüler, dezenfekte malzemesi vb. malzeme ile temizlik araç ve gereçlerinin temini ve bedellerinin ödenmesi işletmeci tarafından yapılacaktır. Kullanılacak bu malzemeler insan sağlığına, standartlara ve bu yöndeki tüm yasal ve idari düzenlemelere uygun olacaktır.
- e. Cumartesi veya Pazar günleri mutfakta ve yemekhanede özel olarak hafta sonu genel temizliği yapılacaktır.
- f. Yemekhanede yemek yiyen kişi adedince tuzluk, karabiber, kırmızıbiber, çatal, kaşık, bıçak, bardak bulundurulacak, her masaya sürahi, tuzluk, karabiberlik, pul kırmızı biberlik ve peçetelik konulacaktır. Yemeklerin yemekhanelerde sıcak servis yapılması için gerekli olan her türlü tedbir işletmeci tarafından sağlanacaktır.
- g. İşletmeci mutfakta ve yemekhanelerde lüzum görülen makine ve ekipman eksiklikleri için gerekli gördüğü yatırımları kendisi yapacaktır.
- h. Yemekhanedeki yemek, ekmek, masa malzemesi tevzii ve temizlik işletmeci elemanları ve araçlarıyla yapacaktır.
- ı. Yiyecek malzeme ve yemeklerin nakliyesi işletmeciye aittir.
- i. İşletmeci her yemek yapımından sonra yemeklerin dağıtılmasından yarım saat önce Üniversite idaresince belirlenen yetkililere kalori değeri, temizlik, lezzet ve sözleşmeye uygunluk yönünden yemekler, muayene ettirir. Bu muayene sağlık ve hijyen açısından uyulması gereken koşullar yönünden yapılmış sayılmayacağından bu yöndeki işletmeci sorumluluğu aynen devam eder. Yemeklerden her öğün 2 takım numune şahit alınır. Numuneler soğuk hava odalarında 72 saat süre ile saklanır.
- k. İşletmeci kontrol görevlileri tarafından yukarıdaki bentte belirtilen hususlarda yapılacak muayene sonucunda uygun olmadığı belirlenen erzak ve malzemeyi derhal iade ederek yerine uygun olanını getirmeyi pişmiş yemeklerden tespit edilecek bozukluk halinde bu yemeğin yerine başka bir yemeğin temin ve dağıtımını kabul ve taahhüt etmektedir. Bu amaçla işletmeci kilerde hazır yemeğe durumda yumurta, helva, peynir, reçel, meyve vb. gıda maddelerini bulunduracak ve istendiğinde derhal servise koyacaktır.
- l. Tatil günlerinde ve gündüz mesaisi saatleri dışında mutfaka işe malzemesi girmeyecektir. Mutfaktan ve yemekhanelerden ana giriş dışına işe malzemesi ve yemek çıkamaz. Alınacak gıda maddeleri sağlık şartlarına hıfzıssıhha ve Belediye nizamına, TSE standardına sözleşme şartlarına uygun olacaktır.
- m. Üniversite lüzum gördüğünde her türlü gıda maddelerinin ve yemek çeşitlerinin (meyveler dahil) laboratuvar tahlillerini yaptırma yetkisine sahiptir. Tahlil ücretleri işletmeciye aittir.
- n. İşletmeci gerekli temizlik hizmetlerini gördükten sonra ortaya çıkan atık ve çöpleri uygun çöp torbalarına koyarak hijyen kurallarına uyarak Üniversite dışındaki çöp toplama yerlerine götürecektir.
- o. İşletmeci her türlü gıda maddesinin, gıda tüzüğü vesair normlarına uygun olup olmamasının denetim ve kontrolünü (Belediye zabıtası, sağlık teşkilatları gibi)yapan mercilere karşı sorumludur. Bu hususlarda

Üniversite 3. şahıslara muhatap değildir. İşletmecinin yürüttüğü faaliyetlerden kaynaklı kusurlu/kusursuz sorumluluğundan doğacak her türlü tazminat, ceza ve ödemeler işletmeciye ait olup işletmeci bu hususu peşinen kabul ve taahhüt eder.

p. İşletmecinin mübaaya ettiği her türlü malzemenin tamir bakım giderlerinin vs. ödenmemesi halinde Üniversite 3. şahıslara karşı sorumlu olmayacaktır.

r. Mutfakta pişirilen yemek Üniversite personeli ve öğrenciler dışında hiçbir kuruluş ve kişilere verilemez, dışarıya gönderilemez.

s. Kendisine teslim edilen tüm malzemenin periyodik ve düzenli olarak yapılması gereken bakım-onarım ve tamir masrafları işletmeciye aittir. Yemekhane ve yemek pişirmeye ilişkin bütün malzemenin temiz, bakımlı kullanılabilir sağlık şartlarına uygun bulundurması zorunludur. Yemekhaneler ve mutfakların kemirgen ve haşerelere karşı hastane tipi ilaçlaması periyodik olarak işletmeci tarafından yapılacaktır. İlaçlamada kullanılan maddeler insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen cinslerden olacak bu husus raporla tevsik edilecektir.

13. HİZMET PERSONELİ TEMİNİ ve İŞ GÜVENLİĞİ

13.a. İşletmeci, 4758 sayılı İş Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 2872 Sayılı Çevre Kanunu ve çevre mevzuatı ve ilgili yönetmelik ve tebliğleri hükümlerine göre çalıştırdığı işçilerin özlük haklarını, sağlığını ve iş güvenliğini sağlamak üzere her türlü tedbirleri almakla, uygulamakla ve uygulanmasını denetlemekle yükümlü ve kusurlu / kusursuz sorumludur.

13.b. İşletmeci, çalıştırdığı personelin isimlerini ve yapılan değişiklikleri işe başlamadan ve değişiklik öncesi Üniversite idaresine bildirecektir. Çalışacak personel Milli Eğitim Bakanlığı onaylı Hijyen Eğitim Sertifikasına sahip olacak ve bu sertifikalar Üniversite idaresine ibraz edilecektir.

13.c. İşletmeci, tifo, paratifo, diğer enfeksiyon hastalıkları, amipli veya basili dizanteri gibi enfeksiyonlara; cilt hastalıklarına yakalanan veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz.

13.d. Üniversite idaresi, sağlık kontrolü ile ilgili isteklerini İşletmeciye bildirdiğinde firma yerine getirmekle yükümlüdür.

13.e. İşletmeci çalışanları, Üniversite idaresine bildirilen ve Üniversite idaresi tarafından kabul edilen tek tip elbise giymek zorundadır. Çalışanların iş elbiseleri her zaman temiz ve lekesiz olmalıdır. Servis yapan personel hazırlık esnasında iş gömleği üzerine iş önlüğü kullanmalıdır. Kullanılan elbise ve önlük İşletmeci tarafından temin edilir.

13.f. İşletmeci çalışanlarının ayaklarında Üniversite idaresi tarafından onaylanacak tek tip ayakkabı veya mevsim şartlarına uygun önü kapalı iş terliği kullanılmalıdır. Kullanılacak ayakkabı veya terlik İşletmeci tarafından temin edilir.

13.g. İşletmeci çalışanlarının yapılan hizmete ve bu konuda ki ilgili mevzuata ve hizmet standartlarına uygun olarak uygun bone, kolluk, maske, cerrahi eldiven vb. koruyucu malzemeler kullanılmalıdır. Çalışanlar, hizmet esnasında yüzük, bilezik, küpe gibi takıları kullanamaz.

13.h. İşletmeci, çalışanları hijyen kurallarına ve ilgili mevzuata ve standartlara uygun olarak saç ve tırnak bakımını günlük olarak yapmalı, erkek personel ise günlük sakal traşı olmalıdır.

13.k. Üretim alanında çalışan İşletmeci aşçıları 3308 sayılı “Meslek Eğitim Kanunu” gereği Milli Eğitim Bakanlığı onaylı çırak, kalfa ya da ustalık belgelerini almış olmalıdırlar. Bu belgelerin fotokopileri Üniversitenin ilgili departmanına iletilmelidir. İşe yeni giren çalışanların belge örnekleri ayrıca gönderilir.

13.ı. İşletmeci Çalışanları için 5510 sayılı “Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununa” uygun olarak hazırlanmış sigortadan onaylı işyeri giriş bildirgeleri Üniversitenin ilgili departmanına teslim edilir.

13.i. Üniversite, iş bu sözleşme kapsamında yapılması istenen işin **İHALE EDENİDİR**. İşletmeci ise anahtar teslimi ve eksiksiz olarak işi imal eden kimse olup yaptığı işte işverendir. Bu nedenle;

İşletmeci, işbu sözleşme kapsamındaki işlerin yapımını iş bu sözleşmede niteliği belirlenen kendi malzeme ve kendi personeli ile imal etmeyi üstlenmiş olup İş Yasası, SGK Kanunu, Çevre Kanunu, ve diğer çalışmaya ilişkin mevzuat hükümlerine uymak zorundadır. Tüm bu hususlarda gerekli işlemleri yerine getirmek, işçi sağlığı ve işçi güvenliği tedbirlerini almak ve uygulamak, denetimi yapmak hususunda yetkili ve sorumludur. Hizmet verilen alanlarda, hizmet veren tüm personel İşletmecinin sorumluluğundadır.

13.j.İşletmeci, tarafından Üniversiteye bildirilen işin sevk ve idaresini yapmak üzere işin başında bulundurulacak temsilcisi, çalışanlarının işin gerektirdiği tüm kişisel emniyet tedbirlerini almak ve bunlara uyulmayı sağlamak; işçi sağlığı ve iş güvenliğini sağlayıcı, koruyucu malzemeleri temin ve bu malzemelerin kullanımlarını uygulamakla yükümlüdür.

13.k. Aletler ve gereçler makine ve patlayıcı maddeler ile vasıtaların kullanılması veya iş bu sözleşmeyle öngörülen hizmetin yapılması sebebi ile oluşabilecek kazalardan korunmak için İşletmeci bütün tedbirleri alacak ve kazalardan korunmak usul ve çarelerini kendi personel ve işçilerine öğretecek ve denetleyecektir.

13.l.İşletmeci'nin, personel ve işçilerinden iş başında veya iş yüzünden ölen veya kazaya uğrayanlara karşı her türlü cezai ve hukuki sorumluluk İşletmeci' ye ait olduğu gibi yapılacak tedavi ve kendileri ile ailelerine verilecek tazminat oranında İşletmeci' ye aittir. İşletmecinin bu kapsamda ödedikleri için hiç bir şekilde Üniversiteye rücu edemez.

13.m İşletmeci, iş süresince çalıştıracağı tüm elemanlar için gerekli sağlık tedbirlerini alacak, mevzuatlarda istenen çalışabilir sağlık raporu, sigortalı işe giriş bildirgeleri, doktor raporu ve akciğer röntgen tetkiki vb. sonuçlarını ve diğer gerekli evrakları Üniversite idaresinin ilgili departmanına ibraz edecektir.

13.n.İşletmeci, Üniversite yetkililerince iş yerinin güvenliği açısından herhangi bir nedenle uygun bulunmayan işçi ve/veya personeli derhal değiştirilir. Bu değiştirmeden dolayı Üniversiteye hiçbir sorumluluk yükletilemez.

13.o İşletmeci, çalıştıracağı personel ve işçilerin hareketlerinden kayıtsız ve şartsız sorumlu olup bunların fiilleri neticesinde meydana gelebilecek her türlü hasar ve zarardan Üniversiteye ve 3. kişilere karşı sorumlu olduğunu kabul ve taahhüt eder. Oluşacak zarar ve ziyarı Üniversitenin ilk yazılı ihbarını takiben derhal nakden ve defaten ve dava konusu edilmeksizin ödemekle yükümlüdür. Aksi halde Üniversite bu bedelleri İşletmeci Sofranın teminat ve hak edişlerinden kesmeye yetkilidir. Üniversite herhangi bir nedenden dolayı ödeme yapmak durumunda kalır ise bu ödenen bedel İşletmeci tarafından Üniversiteye ödenecektir.

13.ö.İşletmeci, çalıştırmaya başlayacağı işçilerin işe giriş bildirgelerini kendi iş yeri üzerinden işçiyi işe başlatmadan önce verecektir. Hiçbir şekilde İşletmeci çalıştırdığı kendi işçilerini taşeron, alt taşeron gibi sıfatlarla Üniversiteye ait SGK kayıtlarına intikal ettiremez Sigortasız işçi çalıştırılmayacaktır.

13.p. İşletmeci, hizmet alanlarında bulundurduğu her elemanı ile ilgili bilgileri Üniversiteye bildirmek zorundadır.

13.r. İşletmeci, her ay SGK' ya verilmesi gereken aylık prim ve hizmet belgesinin tahakkuk fişinin ve tahsilât makbuzunun asıllarını Üniversite idaresine kontrol için ibraz edecektir.

13.s. İşletmeci, kendi imalatı sonucu oluşturduğu atıktan veya çevreye verdiği zarardan idari para cezaları dahil tamamı ile kendisi sorumludur.

13.t. Hizmet alanlarında meydana gelebilecek veya verilen hizmete bağlı olarak Üniversite/işletmeci personelinin, öğrencilerin veya üçüncü kişilerin maddi, manevi, cismani her türlü zararından ötürü

Üniversite, zarara maruz kalan hak sahibine/sahiplerine herhangi bir bedel veya tazminat ödemek zorunda kalırsa, bundan dolayı İşletmeciye rücu etmek hakkına sahiptir. Ayrıca İşletmecinin teminatları ve alacakları bu ödemeden doğacak muhtemel tazminat talepleri için (dava ikame edilmemiş olsa dahi) Üniversite tarafından bloke edilecektir.

13.u.İşletmeci, sözleşme konusu işler dolayısıyla kendi elemanlarının ve işyerindeki diğer çalışanların kazaya veya meslek hastalığına uğramalarını önlemek için iş güvenliği tekniği ve mevzuatının zorunlu kıldığı tüm tedbirleri alacak bu meyanda gerekli araç ve gereçleri temin ederek iş yerinde bulunduracak ve gerektiğinde işçilerin kullanmasını sağlayarak sürekli kontrol edecek, eskiyen, bozulan, özelliğini kaybeden kişisel koruyucu malzemeyi derhal yenisiyle değiştirecektir.

14.İŞLETMECİNİN DEMİRBAŞ İLE İLGİLİ YÜKÜMLÜKLERİ

a) Üniversite idaresi tarafından teslim edilen mutfak ve yemekhanelerde inşaatla ilgili her türlü tadilat ve değişiklik Üniversite idaresinin yazılı izni alınmadan yapılamaz.

b. İşletmeci kendisine teslim edilecek mutfak ve yemekhanelerin demirbaş malzemesini yada sözleşme konusu hak ve yükümlülüklerini üçüncü bir şahsa kısmen veya tamamen kiralayamaz ve devredemez. Üniversitenin yazılı muvafakatı olmadan sözleşme konusu yer dışına çıkaramaz. İşletmeci kendisine teslim edilen/edilecek mutfak ve yemekhanenin demirbaş malzemelerinin bakımı, muhafazası, onarımı hususlarında tek yetkili ve sorumlu olup tüm bu işlemleri zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirmeyi kabul ve taahhüt etmiştir.

c. Halen yemekhanelerde pişirme ve yemek işlerinde kullanılan bütün demirbaş malzeme işletmeciye bir protokol ile teslim edilecek ve herhangi bir nedenle sözleşme sona erdiğinde beş iş günü içerisinde kullanıma bağlı eskime ve yıpranmalar hariç aynen (miktar ve evsaf olarak aynen) teslim alınacaktır. İşletmeci bütün demirbaşların muhafazasından sorumludur. İşletmeci teslim edilen malzeme miktarını ve evsafını aldığı gibi teslim etmek zorundadır. Miktar ve evsafındaki değişimin bedeli, evsafı değişen veya olmayan malın yenisini temin bedelidir. Bu bedel ödenmediği takdirde işletmecinin hak edişinden veya hak'ı teminatından kesilecektir. Mutfak ve yemekhanelerde bulunan demirbaş malzemelerin cins ve miktarları EK-F listededir.

d) İşletmeci 1 yıllık sözleşmeye istinaden 1 adet Burlodge ısıtıcı yemek servis arabasını satın alarak yemek dağıtım hizmetine verecek. Sözleşme sonunda Üniversiteye hibe edecektir. Sözleşmenin süresinden önce feshi halinde ise alınmış olan 1 adet Burlodge ısıtıcı yemek servis arabasının bedeli kıstatelyevm usulü Üniversiteye fatura edilecektir.

15. ÜNİVERSİTENİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

a) Yemekhanelerde ve mutfaklarda kullanılan ve Üniversiteye ait tüm demirbaş malzeme protokolle işletmeciye teslim edilecektir. Üniversite İşletmeci tarafından bütün yükümlülükler yerine getirildiği takdirde ödemelerini zamanında yapmakla yükümlüdür.

16. İŞLETMECİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİNİ YERİNE GETİRMEMESİ HALİ

İşletmeci, sözleşme süresi boyunca iş bu sözleşmeden kaynaklanan tüm yükümlülüklerini ve edim taahhütlerini tam ve eksiksiz olarak yerine getirmek zorundadır.

İşletmecinin işi bırakıp gitmesi veya sözleşmede yer alan hususlardan herhangi birini yerine getirmemesi veya eksik yerine getirmesi, bu sözleşme kapsamında işletmeci tarafından 3.Şahıslara ödenmesi gereken paranın ve diğer sorumluluk bedellerinin Üniversite tarafından ödenmesi hallerinde, Üniversite mevcut hak edilen alacakları mahsup etmeye ve nezdinde bulunan Kesin teminatı, ihbarda bulunmaya, protesto çekmeye, mehil vermeye veya işletmecinin rızasını almaya vesair kanuni merasime gerek kalmaksızın Üniversiteye irad kaydedebilir. Bu durumların herhangi birisinin gerçekleşmesi ayrıca haklı fesih nedenidir. Üniversite bu durumda sözleşmeyi fesih ederek işi işletmecinin nam ve hesabına başkasına yaptırır, işin başkasına yaptırılması için ödenen bedel ile aynı işe ilişkin sözleşmede belirtilen

bedel arasındaki farkı işletmeciden talep eder. İşletmeci söz konusu zararın hesaplanması da dahil olmak üzere bu fıkranın uygulanmasına ilişkin olarak hiçbir itirazda bulunamaz veya defî dermeyan edemez. Üniversite sözleşmenin feshi dolayısıyla uğradığı diğer zararların tazmini de isteyebilir. İşletmecinin yükümlülüklerini yerine getirmediği durumda, sözleşme süresi sona ermediği için kendisi tarafından temin edilen ve mülkiyeti hala kendisine ait olan bütün demirbaşlar işletmeciye iade edilir. Ancak işletmeci tarafından yapılmış (sabitlenmiş) veya montajlanmış olunan sabit yatırım harcamaları ise; daha önce Üniversiteye ya ibraz ettiği yapım faturaları üzerinden Üniversiteye fatura edilir.

Üniversitenin iş bu sözleşmeden doğan haklarından herhangi birini kullanmaması o haktan vazgeçtiği, feragat ettiği veya hakkın doğumuna neden olan aykırılığa icazet verdiği anlamına gelmez.

17.MÜCBİR SEBEPLER

Aşağıda belirtilen haller işletmecinin işi aksatması durumunda mücbir sebepler olarak kabul edilecektir.

- a) Kısmi veya genel seferberlik
- b) Tabii afetler
- c) Hükümetçe alınan ve işin ifasını imkansız kılan doğrudan yemek işletmeciliğine yönelik yasaklayıcı tedbirler ve düzenlemeler mücbir sebep halleri olarak sayılır.
- d) Mücbir sebebin vukuu halinde, vukuu bulunduğu tarihten itibaren yedi takvim günü içinde yazılı olarak bildirilmesi ve 15 takvim günü içinde de mahalli en büyük mülki amirliğinden alınacak belge ile tevsiki şarttır. Aksi halde mücbir sebep iddiası kabul edilemez. Mücbir sebep halinin devamı kadar süre sözleşme süresine ilave edilir.
- e) Mücbir sebep hali ile bir aydan fazla devam ettiği takdirde Üniversite beklemeye mecbur olmayıp işletmecinin teminatını iade ederek hesapları tasfiye etmek suretiyle sözleşmeyi fesih etmekte serbesttir.

18.CEZAİ ŞARTLAR

a) Yemeğin zamanında servise hazırlanmaması, yemeğin istenilen şekilde çıkmaması, bozuk çıkması, bulaşığın günü gününe yıkanmaması, pis tabak, çatal, bıçak, ve tepsilerle servis yapılması sözleşme ve şartname hükümlülüklerinden herhangi birine uyulmaması halinde durum işletmeci veya temsilcinin imzalayacağı bir tutanakla tespit edilir. İşletmeci veya temsilcinin tutanağı imzalamaması halinde Üniversitece tek taraflı olarak düzenlenecek tutanak işletmeciyi bağlayacaktır.

b) Üniversite, işletmecinin sözleşme şartlarından herhangi birine uymaması halinde sözleşmeyi tek taraflı olarak feshetme hakkına sahiptir. Ancak Üniversite tarafından gerek görülen hallerde işletmecinin iki defa yazılı olarak uyarıldıktan sonra tekrarlanan haller için fesih ve tazminat hakları saklı kalmak üzere ilgili aya ait yemek satış toplam bedelinin % 10 'una kadarını cezai şart olarak alır. Bu gibi haller devam ettiği takdirde cezayı kesmekle birlikte sözleşmeyi tek taraflı olarak haklı nedenler fesih etmeye de yetkilidir.

c) İşletmeci kendi personelinin Üniversite, Üniversite personeline, Üniversite öğrencisine, üçüncü şahıslara verecekleri her türlü zarardan tüm mal varlığı ile sorumlu olacaktır. Bu zarar nedeni ile Üniversite tarafından her hangi bir sebep ve dayanaktan dolayı ödeme yapılması durumunda ödenen bedel kusur oranına bağlı kalmaksızın işletmeci tarafından Üniversite hiçbir ihtarla gerek kalmaksızın ödenecektir. İşletmeci tarafından ödeme yapılmaması halinde Üniversite ödediği miktarın tamamını işletmecinin hak ettiği ve edeceği alacaklardan mahsup etmek ve/veya teminatı nakde çevirmek hususunda yetkili olup işletmeci bu hususlara muvafakat ettiğini kabul ve taahhüt eder. İşletmeci sağlık kontrolünden geçirdiğini tevsik edemediği veya sabıka kaydı bulunan personeli hiçbir şekilde çalıştıramaz. Bu husus Üniversitece tespit edildiğinde veya işletmeci personelinin sağlık ve sabıka durumu sonradan değiştiği takdirde Üniversite yeni personel görevlendirilmesini işletmeciden isteyebilir. Bu husus işletmeci tarafından derhal yerine getirilecektir.

19.UMUMİ HÜKÜMLER VE İHTİLAFLARIN HALLİ

a) İşletmeci, Üniversitenin yazılı muvafakati olmaksızın taahhüdünü kısmen veya tamamen devredemeyeceği gibi Üniversitenin alacak ve teminatlarını dahi üçüncü şahıslara devredemez, temlik edemez.

b) Sözleşme konusu işin yürütülmesi ve işletmecinin bu işle ilgili olarak çalıştıracığı personel bakımından İş Kanunu, vergi kanunları ve sosyal güvenlik kurumu mevzuatı ile ilgili sair yasalar ile vesair

tüzük ve nizamname yönetmelik ve diğer mevzuat hükümlerinin uygulanmasından doğacak her türlü hukuki mali, idari ve cezai sorumluluk doğrudan doğruya işletmeciye ait olacaktır.

c) İşletmeci Üniversitedeki alacakları ile teminatına her ne vesile ile ve nam altında olursa olsun konacak haciz ve ihtiyatı tedbirleri üç gün içinde kaldırmadığı takdirde bu sözleşmenin ihlali mahiyetinde addedilir ve hiçbir kanuni merasim icrasına, işletmecinin muvafakatine lüzum kalmaksızın işletmecinin teminatını irad kaydederek sözleşmeyi fesih etmekte Üniversiteye serbesttir.

d) Bir kaza, zehirlenme, hastalık veya meslek hastalığı meydana geldiği takdirde maddi manevi tüm kusurlu/kusursuz sorumluluk işletmeciye ait olacak ve zarar gören üçüncü şahısların talep edeceği her türlü tazminatlar işletmeci tarafından karşılanacaktır. Bu zararlar nedeni ile Üniversite tarafından her hangi bir sebep ve dayanaktan dolayı ödeme yapılması durumunda ödenen bedel kusur oranına bağlı kalmaksızın işletmeci tarafından Üniversiteye hiç bir ihtarla gerek kalmaksızın ödenecektir. İşletmeci tarafından ödeme yapılmaması halinde Üniversite ödediği miktarın tamamını işletmecinin hak ettiği ve edeceği alaclardan mahsup etmek ve/veya teminatı nakde çevirmek hususunda yetkili olup işletmeci bu hususlara muvafakat ettiğini kabul ve taahhüt eder.

e) Üniversite halen kullandığı mutfakları taşınma nedeniyle terk edebilir veya yemek verme işini kaldırabilir, Üniversite başka bir binaya taşındığı takdirde işletmeci yeni yerde de yemek hizmeti verecektir.

f) Bu sözleşmeye ait her türlü vergi resim harç ve masraflar ile sair sözleşme ve ihale damga vergileri işletmeciye aittir.

h) Sözlü anlaşmalar yazı ile teyit edilmedikçe geçerli değildir .Bilgisayar ortamında yapılacak yazışmalar yazılı teyit sayılacaktır.

20.YEMEK FİYATININ GEÇERLİLİK SÜRESİ

Yemek fiyatının geçerlilik süresi 31.Aralık 2023 tarihine kadardır.

01.Ocak.2024 tarihinde Bir önceki fiyat x (Tefe+Tüfe+Gıda/3)

Bu işlem sözleşme süresince 6 ayda bir aynı şekilde tekrar edecektir.

Asgari ücret artışları ilgili dönemde aynı oranda fiyatlara yansıtılacaktır.

21.SÖZLEŞMENİN FESİH YETKİSİ

İşletmeci sözleşme konusu işleri sözleşme süresince hiçbir aksaklığa meydan vermeden yürütecektir. Mücbir sebepler saklı kalmak şartıyla işletmecinin – sözleşme kurallarının herhangi birini ihlali,- Sözleşme ve eklerine aykırı davranması,-iş sebeptsiz ve mazeretsiz olarak terk etmesi vb. hallerde Üniversite iş bu Sözleşmeyi fesih etmeye- protesto çekmeye, karar almaya yasal bir işlem yapmaya gerek olmaksızın kati teminatı irad kaydetmeye ve işi dilediği şekil ve şartlarla işletmecinin nam ve hesabına yaptırmakla serbesttir. İşin bir başkasına verilmesi nedeni ile doğacak fiyat farkı işletmeciden tazmin edilir. İşletmeci; sözleşmeden kaynaklanan yükümlülükleri yerine getirmemesi veya eksik olarak getirmesi halinde Üniversite sözleşmeyi her zaman tek yanlı olarak feshe yetkilidir. (Ancak, sözleşmenin feshi durumunda İşletmeci sözleşme süresinin bitiminden sonra veya Üniversitenin tek taraflı feshinden sonra Üniversite tarafından yapılacak yeni bir ihale sonucuna kadar hizmetleri azami 2 ay süre ile aynı fiyat ve şartlarla yürütecektir.) Bu durumda işletmeci kendisine teslim edilmiş demirbaş eşyayı en fazla 5 gün içerisinde Üniversiteye eksiksiz teslim etmeye personelinin de bu süre içerisinde tesislerden ayrılmasını sağlamayı (tahliye) kabul ve taahhüt eder. İşletmeci tek taraflı fesih nedeniyle Üniversiteden herhangi bir tazminat talebinde bulunmayacağını kabul ve taahhüt eder. İşletmecinin sözleşmesinin kendiliğinden veya fesih ile sona ermiş olmasına rağmen mutfak ve yemekhaneleri tahliye etmemesi halinde her gün için **5.000. TL.** cezai şart ödemeyi, bu miktarın fahiş olduğu iddiasında bulunmayacağını, mutfak ve yemekhaneleri demirbaşlar ve malzemeleri ile birlikte tam ve eksiksiz olarak sağlam, kullanılır vaziyette teslim etmemesi veya eksik teslim etmesi halinde teslim edilmeyen veya eksik teslim edilen malzemelerin teslim tarihindeki piyasa değerini ödemeyi kabul ve taahhüt etmiştir.

22.TEBLİGAT ADRESİ

Taraflar yukarıda yazılı adreslerinin tebligat adresleri olduğunu, bu adreslerinde meydana gelecek değişiklikleri derhal karşı tarafa yazılı olarak bildireceklerini, aksi halde bu adreslerine yapılacak tebligatların geçerli olduğunu kabul ve beyan ederler.

23.UYUŞMAZLIKLARIN ÇÖZÜMÜ VE YETKİLİ MAHKEME

Uyuşmazlık halinde GAZİANTEP Mahkemeleri ile İcra Daireleri yetkilidir.

24.İŞE BAŞLAMA TARİHİ

İşletmeci; sözleşmenin imza tarihinden itibaren en geç 15 iş günü içerisinde işe başlamak zorundadır.

İşbu sözleşme 24 (yirmi dört) ana maddeden,11 (on bir) sayfadan ve 3 ekten oluşmaktadır. Taraflar, teknik şartname ve çizelgelerin bu sözleşmenin ayrılmaz bir parça olduğunu kabul ve beyan ederler.

İşbu sözleşme Gaziantep'te bir nüsha olarak hazırlanmıştır.

EKLER: 3 SAYFA ÇİZELGE

SANKO Üniversitesi

Ek-1

YEMEK DAĞITIM ZAMANI ÇİZELGESİ

PERSONEL	ÖĞLE YEMEĞİ 11.30 – 14.00	1 çeşit ana yemek (2 çeşitten seçmeli), 1 çeşit yardımcı yemek (pilav, makarna, börek), 1 çeşit tatlı veya meyve + 1 çeşit z. yağlı veya salata
-----------------	--	--

EK -2

ÖRNEK YEMEK LİSTESİ

GÜNLER	1. HAFTA	2. HAFTA	3. HAFTA	4. HAFTA
PAZARTESİ	Kırmızı Mercimek Çorba Izgara Köfte (Garnili) Meyve + Salata veya z.yağlı	Kremalı Mantar Çorba Tavuk Şinitzel (Garn) Meyve+Salata veya z.y	Sebzeli Fırın Tavuk Tepsi Böreği Komposto + salata	Kuru Fasulye, Pilav Meyve + salata veya z.yağlı
SALI	Tavuk Sote , Pilav Cacık + salata veya z.yağlı	Dolma Talaş Böreği Yoğurt + salata veya z.yağlı	Doğrama Pilav Meyve + salata veya z.yağlı	Tavuk Döner Sebzeli Pilav Cacık + salata veya z.ya
ÇARŞAMBA	Sebzeli Fırın Kebabı , Pilav Kemalpaşa tatlısı + salata veya z. yağlı	Ezogelin Çorba Kadınbudu Köfte (Garn) Puding+salata veya z. y	Sebzeli Fırın Köfte Spagetti Makarna Yoğurt+salata veya z	Türlü, Kol Böreği Komposto + salata veya z. yağlı
PERŞEMBE	Şehriye Çorba , Alinazik Meyve + salata veya Z. Yağlı	Döner Kebap , Pilav Meyve + salata veya Z.Yağlı	Taze Fasulye, Pilav Revani + salata veya Z.Yağlı	Dalyan Köfte, Pilav Meyve + salata veya z.yağlı
CUMA	Türlü , Pilav Yoğurt + salata veya Z.Yağlı	Sebzeli Tava, Pilav Cacık + salata veya z.yağlı	Kuşbaşı Kebap Z.Yağlı veya salata Meyve	Patlıcan Musakka Fırın Makarna, yoğurt Z. yağlı veya salata

EK - 3
MUTFAKDA KULLANILAN GIDA MADDELERİ GRAMAJ LİSTESİ
(GRAMAJLAR ÇİĞ OLARAK VERİLMİŞTİR.)

[illegible]

EK -4

<u>S.NO</u>	<u>ÜRÜN CİNSİ</u>	<u>ADET</u>
1	GIYOTİN TİPİ BULAŞIK M.	1
2	LAVABO ÇİFT EVYELİ	1
3	BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI	1
4	METAL TEL RAF 3 KATLI	4
5	DAVLUNMAZ	1
6	BUZ MAKİNESİ	1
7	KAPAKLI TEZGAH	3
8	TEK EVYELİ LAVABO	1
9	YAĞ TUTUCU	1
10	SERVİS ARABASI	2
11	BENBARİ 4 GÖZLÜ	2
12	MERMER TEZGAH	1
13	SALATBAR DOLAP	1
14	SICAK(BANKET)ARABASI	2
15	KÜÇÜK AYAKLI TEZGAH	1
16	MASAÜSTÜ BİLGİSAYAR	1 TAKIM
17	TABURE	1
18	MİKRODALGA FIRIN	1
19	6'LI BENBARİ	1
20	NÖTÜR TEZGAH	2
21	TEPSİ TAŞIMA SERVİSİ	5
22	MASA TELEFONU	1