

**ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**YEMEK HİZMETİNİN SAĞLANMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME**

**AMAÇ VE KAPSAM**

**Madde 1 :** Bu teknik şartname; Çukurova Üniversitesi öğrenci ve personeline verilen öğlen yemeğinin hazırlanarak servis edilmesi ve servis sonrası temizlik hizmetlerini kapsamaktadır.

**İŞİN MAHİYETİ**

**Madde 2 :** Yüklenici firma tarafından hazırlanacak yemekler, hijyenik koşullara uymak zorundadır. Hazırlanan yemeklerin hijyenik koşullara uymaması ve/veya yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin **Türk Gıda Kodeksi Tebliği ve/veya TSE Standartlarına** uygun olmaması nedeniyle meydana gelecek herhangi bir olumsuzlukta her türlü sorumluluk yüklenici firmaya ait olup, sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır.

**Madde 3 :** Yüklenici firma yiyecek malzemelerinin hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak mutfak ve yemekhanelere getirilmesi, uygun koşullarda depo edilmesi, yiyeceklerin hijyenik şartlarda hazırlanıp pişirilmesi, yemeğin servisi, bulaşık kapların toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması, mutfak-yemekhane ve çevresinin temizliği, ilaçlanması ile kullanılan cihaz, demirbaşların ve altyapı sistemlerinin bakım-onarım ve temizliğinden sorumludur.

**Madde 4 :** Yüklenici firma, Ç.Ü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı; Merkezi Kafeterya Mutfağında uygulanmak üzere hazırlanıp (<https://yemekhane.cu.edu.tr/>) web sitesinde yayınlanan yemek listesine uymakla yükümlüdür.

**Madde 5 :** Günlük olarak pişirilen yemeklerden ağız kapalı steril kaplara numune alınarak 72 saat saklanacaktır. Kaplar üzerine yemek isimleri ve numunenin alındığı tarih yazılacaktır. Steril kapların temini yüklenici firmaya aittir. İdare tarafından gerekli görülen hallerde / durumlarda bu numunelerin kontrol ve muayene tabi tutulmaları sağlanacaktır. Kontrol ve muayenelere ait tüm Laboratuvar giderleri Yüklenici firmaya ait olacaktır.

**1. grup yemek: Etli veya Tavuklu yemekler**

Et yemekleri; Parça etli yemekler, Köfteler, Etli Sebze yemekleri, Etli Dolmalar ve Sarmalar, Tavuk yemekleri

**2. grup yemek: Tahıldan yapılanlar**

Pirinç Pilavı, Makarna, Dövmeye Pilavı, Bulgur Pilavı

**3. grup yemek:**

Salatalar, Taze meyveler, Hoşaf ve kompostolar, Turşu, Sütü ve şerbetli tatlılar, Helvalar

**4. grup yemek:**

Yoğurt, Cacık, Ayrar

**5. grup yemek (Etsiz yemek seçeneği):**

Zeytinyağı sebze yemekleri, Börekler, Zeytinyağı dolmalar, Zeytinyağı barbunya

**YEMEK ÜRETİMİNDE KULLANILACAK MALZEMELER**

**Madde 6:** Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili **Türk Gıda Kodeksi Tebliği ve/veya TSE Standartlarına** uygun olacaktır. Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilecektir. Yüklenici firma, tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalarda alacaktır.

**Yemek üretiminde kesinlikle; hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, lezzet verici miksler kullanılmayacaktır.** Yemek üretiminde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde olacaktır.

AK

**Madde 7:** Yemek üretiminde kullanılacak etler sadece dana eti olacaktır, kıyma olarak dana kıyması kullanılacak, yüklenici kendi mutfağındaki kıyma makinesinde eti kıyarak kıyma haline getirecektir. Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak etler mühürlü olacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.

**Madde 8:** Yemek üretiminde kullanılacak tavuk etleri ambalajlı olacaktır.

Ambalaj üzerinde tavuk etlerinin üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır.

Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak tavuk etleri taze olacak, donuk olmayacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.

**Madde 9:** Yemek üretiminde kullanılacak kuru gıdalar, yeni sene mahsulü, yeterli derecede kurumuş, taneleri tek çeşitli, normal büyüklükte olacak, buruşmuş olmayacak, yabancı bitkisel kısımlar, taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler içermeyecek, küf kokulu, böcekli, yenikli olmayacak, piyasanın en iyisi, kolay pişen ve lezzetli cinsinden olacaktır.

**Madde 10:** Yemek üretiminde kullanılacak yağlar yemeklik ayçiçeği yağı olacak, salatalar ve sebze yemekleri için yemeklik zeytinyağı kullanılacaktır. Tereyağı hariç katı yağ kesinlikle kullanılmayacaktır.

**Madde 11:** Tatlı imalatında yapay tatlandırıcılar veya glikoz şurubu kullanılmayacaktır.

Tatlıların dışarıdan temin edilmesi halinde hijyene dikkat edilecek, tepsiler temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Tatlılar kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.

**Madde 12:** Tüm sebze ve meyveler, her mevsime ait taze, olgun, normal irilikte ve kalitede olacaktır. Tüm sebze ve meyveler temiz ve ambalajlı kasalarda teslim alınacaktır.

**Madde 13:** Yemek yapımında kesinlikle soya ve soyalı ürünler kullanılmayacaktır.

**Madde 14:** Yüklenici firma aşağıda yazılı gramajlara uymakla yükümlüdür.

ETLİ YEMEK ÇEŞİTLERİ	KEMİKLİ VE ÇİĞ ET MİKTARI	PİŞMİŞ ET MİKTARI
KÖFTELER	100-140 GR	80-120 GR
PARÇA veya KUŞBAŞI ET YEMEKLERİ	140-160 GR	120-140 GR
ETLİ SEBZE YEMEKLERİ	50-80 GR	30-70 GR
ETLİ KURUBAKLAGİLLER	40 GR	20 GR

TAVUKLU YEMEK ÇEŞİTLERİ	ÇİĞ TAVUK ETİ MİKTARI	PİŞMİŞ TAVUK ETİ MİKTARI
TAVUK HAŞLAMA	250 GR	230 GR
FIRIN TAVUK	308 GR	278 GR
FIRIN BUT	320 GR	290 GR
TAVUK ŞİNİTZEL	104 GR	100 GR
TAVUK KAVURMA	160 GR	130 GR
BUT IZGARA	320 GR	290 GR

DİĞER GIDALAR	GRAMAJ
MEYVELER	200-250 GR
YOĞURT	200 GR
CACIK	200 GR
KABUKLU MEYVELER	350-650 GR
TULUMBA TATLISI	110 GR
KADAYIF	150 GR
REVANİ	150 GR
SÜTLÜ İRMİK TATLISI	150 GR
PUDİNG	150 GR
AŞURE	150 GR
HALKA TATLI	120 GR
İRMİK HELVA	150 GR
KOMPOSTO	200 GR
TURŞU	75-100 GR



TAHILDAN YAPILAN YEMEKLER	GRAMAJ
PİRİNÇ	70 GR
BULGUR	60 GR
MAKARNA	60 GR

### TAŞIMA

**Madde 15:** Gıda maddelerinin taşınması için kullanılan araç veya kaplar, gıda maddelerini bulaşmadan korumak için temiz tutulacak, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda muhafaza edilecek ve gerektiğinde yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmalıdır.

### SERVİS

**Madde 16: a)** Yüklenici firma, personel ve öğrenciye yemek servisini idarenin yemekhanesinde veya idarenin uygun gördüğü yerde yapacaktır.

**b)** Yemek servisi tabldot usulü yapılacaktır.

**c)** Öğrenci ve personelin yemek yedikleri yemekhanedeki tabldot, çatal, kaşık ve bıçak, personel tarafından belli bir yerden alınacak ve yemek ve su dağıtımı self servis olarak yapılacaktır. Yemek sonrası herkes kendi tabldotunu gösterilen yere teslim edecektir. Masaların temizlenmesi yüklenici firmaya ait olacaktır. Masalarda, baharat, tuz, peçete, sargılı kürdan öğrenci ve personel gelmeden hazır bulundurulacaktır. Yemek servisi devam ettiği sürece masalardaki eksiklikler sorumlu garson tarafından tamamlanacaktır.

**d)** Ekmekler, toz, nem ve diğer dış etmenlerden korunacak şekilde servis edilecek; yemek saatine kadar olan hazırlık aşamasında salata, tatlı, yoğurt, ekmek, baharat vb. gıda maddelerinin üstü kapalı olarak muhafaza edilmesi sağlanacaktır.

**e)** Yemekler, yemek saatinde servise hazır olacak, pişen yemekler 65°C'nin üzerindeki sıcaklıklardaki benmarilerde ısısı muhafaza edilerek hijyenik şartlarda servis yapılacaktır.

**f)** Yemeğin pişirilip hazırlanması ile servisi ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması firmaya sağlanacaktır.

**g)** Öğrenci ve personel farklı yemekhanelerde yemek yiyecektir. Ancak uygun fiziki alan olmadığı veya yüklenici firmanın teklifi ve idarenin de uygun görmesi ile öğrenci ve personel için aynı yemekhane kullanılabilir.

### TEMİZLİK

**Madde 17: a)** Servis yapılan tabldot ve tüm diğer malzemelerin bulaşığı yüklenici firma personelleri tarafından toplanacak, idarenin yemekhanesinin temizliği yapılarak tekrar servise hazır hale getirilecektir. Temizlikte kullanılan her türlü malzemenin Sağlık Bakanlığı'ndan üretim izni olması gerekmektedir.

**b)** Temizlik hizmeti bir bütün olup, idarenin bir başka amaçla kullandığı bölümler hariç diğer kısımların tümü (*salon, mutfak, lavabo vb.*) yüklenici firma tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Günlük yapılan temizliğe ilave olarak haftada bir gün (*salon, mutfak, lavabo vb.*) bu yerleri kapsayan genel temizlik yapılacaktır.

Hijyenin sağlanabilmesi için dezenfektanlı temizlik malzemeleri kullanılacaktır.

**c)** Yüklenici firma, yemek atıklarını sızdırmaz poşetler içerisinde çöp konteynırlarına atılmasını temin edecektir.

**d)** Yüklenici firma, salon, mutfak, lavabo vb. yerleri ayda bir haşere ve kemirgene karşı **Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik** hükümlerine uygun olarak ilaçlatılacaktır.

### PERSONEL HİZMETLERİ

**Madde 18: a)** Yüklenici firma çalıştırdığı personelin isimlerini ve yapılan değişiklikleri yazılı olarak işe başlamadan, değişiklik yapılmadan önce idareye bildirecektir. İlgili Bakanlık onaylı **Hijyen Eğitim Belgesi** idareye sunulacaktır. Yüklenici firma tifo, paratifo ve diğer enfeksiyon hastalıkları, amipli veya basili dizanteri gibi enfeksiyonlar ile diğer cilt hastalıklarına yakalanan veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. İdare sağlık kontrolü ile ilgili isteklerini yüklenici firmaya bildirdiğinde firma yerine getirmekle yükümlüdür.



b) Yüklenici firma, serviste çalışan personelin giyeceği kıyafeti temin edecek ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Tüm mutfak ve bulaşikhane personeli beyaz mutfak kıyafeti, beyaz bone, eldiven ve maske kullanacaktır. Yemek servisi yapan kişiler bone, eldiven, maske ve kolluk giyecektir. Kılık kıyafet ve hizmetin sunumu sağlık koşullarına uygun, hijyenik, temiz ve yakalarında isimlik olacaktır.

c) Yemekhanelerde firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar yüklenici firmaya tazmin ettirilecektir.

d)Yüklenici firma, sözleşme imzalandıktan sonra ihale konusu işi yerine getirmek için yeterli sayıda ve nitelikte personel çalıştıracaktır.

e)Yüklenici firmanın çalıştırdığı personelin kampus alanına gidiş gelişi firma tarafından karşılanacaktır.

f)Yüklenici firma, bu iş için çalıştırdığı personelin bir önceki aya ait maaş bordrolarını, SGK prim ödeme cetvellerini, her hak ediş öncesi idareye verecektir. Personel maaşlarını banka aracılığıyla ödeyecektir. Personelin maaş, fazla süreli ve fazla çalışma ücretleri, SGK primleri, (SGK prim ödemeleri bu ihale için açılacak iş yeri numarası üzerinden yürütülecektir.) ihbar ve kıdem tazminatı ile İş Kanunu, diğer mevzuat ve yargı organlarınca işçi lehine verilecek tüm hak ve tazminatlardan yüklenici firma sorumlu olacak, teklifini buna göre verecektir.

## İDARENİN YEMEKHANE BİNASI

### Madde 19:

a) Yüklenici firmanın kullanımından kaynaklanan sebeplerden ötürü meydana gelen hasarlar için, idare, gerek gördüğünde yüklenici firmadan yemekhanelere badana ve/veya yağlı boya yaptırmasını ve hasarlı bölümleri onarmasını talep edebilecektir.

b) İdare, yüklenici firmaya yemek pişirmek üzere uygun yer göstermişse elektrik, su ve kira bedeli talep etmeyecek, doğal gaz ve/veya LPG giderleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. İdare yüklenici firmaya yemek pişirmek üzere uygun yer göstermemişse, yüklenici taşıma usulü yapıyorsa bina içerisinde sadece temizlik yapıp bulaşık yıkıyorsa elektrik ve su gideri yükleniciden talep edilmeyecektir. Ancak elektrik ve su sarfiyatının tasarruflu kullanılıp kullanılmadığı idare tarafından kontrol edilecektir.

c) Yüklenici firma idare binasında yemek pişirmesi halinde buradan Üniversitenin birimleri dışındaki yerlere yemek çıkarmayacaktır.

d) İdarenin yemekhanesinde yüklenici tarafından yapılmak istenen değişiklikler veya ilaveler için önce okul idaresinin izninin alınması gerekmektedir. Ayrıca yemekhane teçhizatına yapılacak ilaveler ve yer değişiklikleri de idarenin iznine tabidir.

e) İdarenin yemekhanesinde bulunan ve firmaya okul idaresi tarafından tutanakla çalışır halde teslim edilen her türlü ekipmanın bakım ve onarımı yüklenici firmaya aittir.

Malzeme ve ekipmanda eksiklik olması halinde söz konusu malzeme idare depolarından temin edilir, temin edilemezse yüklenici firma tarafından tedarik edilecektir. İdare bozuk ve eksik malzemenin bir an önce tamir ve teminini talep eder. Yüklenici en kısa sürede bu eksiklikleri gidermek zorundadır. İdarenin yemekhanesindeki kanalizasyon ve alt yapısında meydana gelebilecek arızaların bakım ve onarımı ile doğal afet ve binanın inşasından kaynaklanan arızaların giderilmesindeki sorumluluk ise idareye ait olacaktır.

## YÜKLENİCİNİN DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLERİ

### Madde 20:

a) Yüklenici firma, hizmet kalitesini arttırmak amacıyla gerekli gördüğü eksiklikleri gidermesi ve teknolojik yenilikleri bünyesine katması halinde idareden ek bir hak talep edemez.

b) Yüklenici firma yemek hizmeti ve gıda konularında halen yürürlükte bulunan veya ihale süresince çıkarılacak kanun, yönetmelik, tüzük vb. mevzuata uygun tedbirleri almak zorundadır.

c) Yüklenici firma tarafından yapılan ve servis edilen yemeklerden dolayı oluşabilecek toplu bir zehirlenme veya hastalık halinde, idarenin uğrayacağı her türlü zarar ile öğrenci ve personelin tedavi giderleri ile onların bu yüzden şahsen maruz kalabilecekleri maddi, manevi her türlü zarar yüklenici firmadan tazmin edilir ve sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır.

## İŞ EMNİYETİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ

### Madde 21:

- a) İdare gerek gördüğü takdirde, yüklenici firma, tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuvar tarafından çalıştığı mekan, araç-gereç, kullandığı gıda maddeleri ve çalıştırdığı personelin hijyen ve gıda tüzüğüne uygunluğunu test ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.
- b) Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı önlemleri almak, uygulamak ve personelin eğitimini vermek zorundadır.
- c) Yüklenici firma hiçbir ihtar gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici firma sorumludur.
- d) Kendi mutfağında üretim yapacak yüklenici firmalar, sözleşme imzalandıktan sonra idare tarafından ilgili **İl ve İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğüne** bildirilecektir.
- e) Yemek üretimini Üniversitemiz birimlerinin mutfaklarında yapacak yükleniciler Gıda Mühendisi veya Veteriner Hekim çalıştırmak zorundadır.

### SON HÜKÜMLER

**Madde 22:** İşbu şartname bu madde de dâhil olmak üzere 22 maddeden ibarettir.

  
Cabbar BIÇER  
Merkezi Kafeterya Sorumlusu

  
Ayşe KOÇAK  
Şef

  
Tufan KIRPIK  
AŞÇIBAŞI  
Ç.Ü. Merkezi Kafeterya

  
Ahmet BACAKSIZ  
Sağnalma Birim Sorumlusu