

T.C.  
TÜRK HAVA KURUMU ÜNİVERSİTESİ YEMEK ALIM HİZMETİ İHALESİNDE  
UYGULANACAK TEKNİK ŞARTNAME

**MADDE 1: İŞİN KONUSU ve MİKTARI:**

1.1 Üniversitemiz, Etimesgut Merkez Yerleşkesinde 236, Akköprü, Yabancı Diller Yerleşkesinde 40, Toplam 276 akademik ve idari personel,

- Etimesgut Merkez Yerleşkesinde 2.338, Akköprü Yabancı Diller Yerleşkesinde 568, olmak üzere toplam 2.906 öğrenci,

- Ayrıca Üniversitemizle aynı yerleşke içerisinde bulunan ve öğle yemeği için ücretini ödemek şartıyla Üniversitemiz yemekhanesinden faydalanan, Türk Hava Kurumu bünyesinde faaliyetlerini sürdüren şirketlerden, Uçuş Akademisi, Gökçen Havacılık, Meydan İşletme ve THK Teknik personellerinin de faydalanabileceği 4 (dört) çeşitten oluşan öğle yemeği hizmeti alınması işidir.

-Günlük yemek yiyecek olan personel ve öğrenci sayısı kestirilemediğinden, teminatlar ilgili hesaplamalar , bir ayda 22 çalışma gününde yemek hizmeti verilecek şekilde, günlük ortalama 400 (Dört yüz) yemek üzerinden yapılacaktır.

-Teklifler dört kap yemekten oluşan 1(Bir) birim yemek fiyatı üzerinden alınacaktır.

1.2 Bu hizmet; Yüklenicinin mutfağında pişirildikten sonra taşıma suretiyle yemeklerin servise hazır hale getirilmesi, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması işi ile yemekhane kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgâhların, yerlerin ve cihazların bakım ve onarımlarının yapılması ile tesislerin içi (lavabo ve tuvaletler vb. dâhil) ve çevresinin tamamının temizlenmesi işlerini kapsar.

**1.3-YEMEKHANELER:**

1-Türk Hava Kurumu Üniversitesi Etimesgut Merkez Yerleşkesi (Bahçekapı Mah. Okul Sokak No:11 Etimesgut/ANKARA)

2-Akköprü Yerleşkesi (Zübeyde Hanım Mah. Elif Sok:4 Altındağ/ANKARA)

**1.4- İŞE BAŞLAMA ve BİTİŞ TARİHİ:**

1.4-1- İşin Başlama Tarihi ve Bitiş Tarihi: 01/09/2023 -31/08/2024

**MADDE 2- GENEL HÜKÜMLER**

2.1. Yemekhane sunulacak yemekler yüklenici firmanın kendi firmasına ait olduğunu belgelemek kaydıyla imalathanesinde (mutfak) hazırlanacaktır.

2.2. Yemek listesi aylık olarak hazırlanacak olup bir sonraki aya ait liste içinde bulunduğu ayın en geç ayın 27 sine kadar Şartname çerçevesinde İdare ile birlikte hazırlanacak ve idare yetkilisinin onayını müteakiben yürürlüğe girecektir.

Yüklenici, yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çektiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapmak istediğinde İdarenin onayını alacaktır. Onaylı listeler İdarenin onayı dışında yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.

2.3. Yüklenici, yemeklerin pişirilip hazırlandığı imalathanesinin(mutfak) Ankara sınırları içerisinde kendisine veya firma adına kayıtlı olduğunu ispatlamak zorundadır. İmalathanenin

kendisine ait olması halinde tapu belgesi, kiralanması halinde, kira sözleşmesinin ibraz edilmesi zorunludur. İmalethanede(Mutfak) pişirilip hazırlanan yemeğin üretimi ve dağıtım işini aksatmadan yürütecektir.

**2.4.**Yüklenici, Sözleşme kapsamında üretilen yemekler ve yemeklerde kullanılan malzemeler 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve ikincil mevzuatına, Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğe, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.

**2.4.1.**5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, benzer konuda çıkarılmış veya çıkarılacak (Resmi Gazete' de yayımı veya yürürlük tarihi geçerli olmak üzere) Kanun, KHK, Tüzük, Yönetmelik vb. yasal düzenlemeler ile getirilen sorumluluk ve yükümlülükleri yerine getirmek ve bu tür düzenlemeler ile istenen belgeleri İdareye ibraz edecektir.,

**2.4.2.**Yemeğin hazırlık, dağıtım ve sunum aşamasına kadar hijyen koşullarına uyulacaktır.

**2.4.3.** Yemek üretiminde kullanılan kırmızı etler ile beyaz etler (tavuk, hindi eti) TSE'den veya TÜRKAK' dan akredite başka bir kuruluştan alınmış helal uygunluk belgesi olacaktır.

**2.4.4.** Yemek üretiminde kullanılan süt ve süt ürünleri, sıvı yağlar, katı yağlar, sıvı soslar, salçalar, dondurulmuş ürünler, baharatlar, meşrubatlar ve turşular Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına uygun olacaktır.

**2.4.5** Yemeğin pişirilmesi, yemekhaneye taşınması, korunması ve her türlü servis hizmetleri ile yemek sonrası hizmetleri kapsamında servislerin toplanması, bulaşıkların toplanıp yıkanması, yemekhane ve müştemilatının temizlenmesi aşamasında 2.4 maddesine uygun olarak yapılmaması nedeniyle meydana gelecek her türlü sorumluluk yükleniciye ait olacaktır.

**2.5.** Yüklenici, iş mahalli ve ekipman ve demirbaşları Ek-4 kullanılır halde ve sağlam bir şekilde teslim aldıktan sonra, sözleşme süresince bu mahallerde yapacağı bakım ve onarımını ve teslim aldığı cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarını kendisi yaptırır. Malzemeler, sözleşme süresi sonunda sağlam şekilde İdareye teslim edilir. Teknik cihazlar yetkili servislerinden alınacak çalışma raporu ile teslim edilir. Yüklenici, herhangi bir arızanın giderilememesi veya cihaz ve ekipmanların kaybolması durumunda, kaybolan veya arızası giderilemeyen cihaz ve ekipmanları yenisi ile (aynı marka olacak ve bedeli kendisine ait olacak şekilde) değiştirmek zorundadır. Cihazların arızasının giderilememesi veya cihaz ve ekipmanların kaybolması durumunda, kaybolan veya arızası giderilemeyen cihaz ve ekipmanların yüklenici tarafından aynı marka olacak şekilde temin edilip idareye teslim edilmemesi halinde bedel takdiri yapılarak yüklenicinin istihkakından ve kesin teminatından kesilir.

**2.6.** Yüklenicinin kullanımına ve sorumluluğuna verilen tüm alanlarda, rögar ve pis su borularının tıkanması ve benzeri başka her türlü arızanın onarımı hususları yüklenici tarafından sağlanacaktır. Yüklenici, tesisatta tıkanmaları engellemek üzere her türlü tedbiri alacaktır.

**2.7.** Yüklenici kendisine teslim tutanağı ile teslim edilen tesislerde herhangi bir tadilatı ihtiyaç duyması halinde İdareye bilgi verecek, idarenin onayı alındıktan sonra bu tadilatı yapabilecektir. Yüklenici, söz konusu masrafların tamamını kendisi karşılayacaktır. Yüklenici tarafından yapılacak ilaveler İdarenin uygun görüşü doğrultusunda yapılacak, sözleşme bitiminde bu ilaveler hakkında yüklenici ücret dahil herhangi bir talepte bulunmayacaktır.

**2.8.** İş bu teknik şartnameye Ek-2'de gösterilen demirbaş listesinde kayıtlı olan cihaz ve ekipmanlar Sözleşme İşe Başlama tarihinde Yükleniciye sayılarak ve kullanılır vaziyette teslim edilecektir. Sözleşme bitiminde teslim edilen miktar üzerinden teslim alınacaktır. Ayrıca, Sözleşme İşe Başlama

tarihinde iş bu sözleşme kapsamında Yüklenicinin kullanımına verilecek tüm mahaller bir tutanak eşliğinde Yükleniciye teslim edilecek olup, sözleşme süresinin bitiminde aynı şekilde ve kullanılır vaziyette İdare'ye teslim edilecektir. Yüklenici, İdare tarafından kendisine teslim edilen mahal, cihaz ve ekipmanları başka bir maksatla kullanamaz, üçüncü şahıslara kısmen veya tamamen kesinlikle devredemez.

**2.9.** Yüklenici; cihaz ve ekipmanları, sözleşme süresinin bitiminde verilen süre içerisinde idareye teslim edecektir. Bu süre içerisinde Yüklenici İdareye ait ekipmanları teslim etmediği durumda, tüm masraflar Yüklenicinin son hakedişinden veya teminatından kesilecektir. Yükleniciye ait malzeme/ekipmanlar var ise depoya kaldırılacak, anılan malzeme/ekipman Yüklenici tarafından İdareden alınmaz ise iki ay sonra tasfiye edilecektir. Yüklenici bu nedenle idareden tazminat dahil herhangi bir hak talebinde bulunmayacaktır.

**2.10.** Yüklenici, İdare'nin tesisleri ile içinde bulunan tüm demirbaşlar için hizmet süresini kapsayan Yangın, su ve sel basması hallerinde bina ve demirbaşlar için sigorta yaptırmak zorundadır. Ayrıca Besin Zehirlenmelerine karşı hizmet süresince 1.000.000,00 TL tutarında sigorta yaptıracaktır. Yüklenici yaptıracığı sigorta poliçesini ve ödeme makbuzunu sözleşme imzalandığı tarihten itibaren 10 gün içinde İdareye ibraz edecektir.

**2.11.** İdare tarafından ayda 1 (bir) defa olmak üzere yemek imalinde kullanılan malzemelerden ve/veya yemek örneklerinden mikrobiyolojik tahlil yaptırılacak ve bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**2.12.** Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı her türlü koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve bu hususa ilişkin olarak personelin hizmet içi eğitimini yetkili kişilere yaptırmak zorundadır.

**2.13.** Şartname konusu işle ilgili olarak, başta SGK olmak üzere vergi ve İş mevzuatı uyarınca ödenecek kıdem tazminatı ve diğer yükümlülüklerle ilgili tüm kurum, kuruluş ve mercilere yapılması gerekli beyan ve bildirimler ile buna ilişkin sorumluluklar yükleniciye aittir.

**2.14.** Yüklenici yemek üretimi ile ilgili her türlü izin ve belgeleri, İşe başlama tarihine kadar kendisi almak zorundadır.

**2.15.** Yüklenici ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmekle yükümlüdür.

**2.16.** Yüklenici bu tür maddelerin (doğal gaz, LPG ve elektrik gibi) kullanımını ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.

**2.17.** Yüklenici her türlü enerji Elektrik ve su giderlerini sözleşme süresince kendi karşılayacaktır. Karşılanmayan bedel varsa söz konusu bedel yüklenicinin hakedişinden kesilecektir.

**2.18.** Yüklenici, tesislerin ayda bir rutin olarak ilaçlanmasında Biyosidal Ürünlerin Kullanım Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik'e uygun olarak gerçekleştirmekle sorumludur. Yüklenicinin Biyosidal Ürün Uygulama İzin Belgesi'ne sahip olması durumunda ilaçlama yüklenici tarafından yapılacak; bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise izin belgesine sahip olan kişi veya firmalara yaptıracaktır.

**2.19.** Yüklenici, sözleşme tarihi itibarıyla çevre lisanslı geri kazanım tesisleriyle veya toplayıcılarla yıllık sözleşme yapmakla yükümlüdür. Yüklenici, Bitkisel Atık Yağ Sözleşmesini sözleşme imzasını müteakip 1 hafta içerisinde İdare'ye sunacaktır.

**2.20.** Hizmet sunulacak alanlarda ortaya çıkacak olan atık ve çöpler büyük çöp poşetleri içerisinde çöp suyu dışarı akmayacak şekilde ve ağzı kapalı olarak İdarenin belirleyeceği alanda istiflenecek olup çöplerin çöp alanına atılması yüklenicinin sorumluluğundadır.

**2.21.** İş bu şartnameye konu işlerin yürütülmesi ve yüklenicinin bu işle ilgili olarak çalıştıracığı personel bakımından başta 4857 sayılı İş Kanunu olmak üzere yürürlükte olan ilgili tüm kanun,

yönetmelik ve mevzuat hükümlerinin uygulanmasından doğacak her türlü hukuki sorumluluk doğrudan doğruya Yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici, 4857 sayılı İş Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki ilgili mevzuat çerçevesinde gerekli tüm önlemleri almak ve eğitimleri vermekle yükümlüdür.

**2.22.** Yemekhanede sunulacak yemek adedi İdarece onaylanmak üzere birlikte belirlenecektir. Belirlenenden daha az yemek çıktığı veya yetersiz geldiği hallerde günlük çıkan yemek miktarına karşılık tutarının %2 'si oranında cezai işlem uygulanacaktır. Yazın ve tatil dönemlerinde öğrenci sayılarının azalacağı dikkate alınacaktır.

**2.23.** Yemekhanede yemekler günlük yükleniciye ait mutfağında pişirilip hazırlanacaktır. Yemeklerin dağıtımında şartnamede belirtilen gramajlara uyulacaktır.

**2.24.** Yemekhane yemek servisi, 11:30-14:00 saatleri arasında yapılacaktır. Servis saatleri idarenin kararıyla değiştirilebilecektir.

**2.25.** Yemekhanede Protokol olarak kullanılan yerin dekorasyonu ve servis hizmetleri yüklenici firma tarafından sağlanacaktır.

**2.26.** Hava muhalefeti, doğal afetler, mücbir sebepler, vb. nedenlerden dolayı eğitim-öğretime ara verilmesi durumunda satılamayıp geriye kalan yemeklerden İdare sorumlu olmayacaktır.

**2.27.** Üniversite koordinatörlüğünde icra edilen büyük çaplı sempozyum, konferans, şenlik, gibi etkinliklerde İdare tarafından yemek hizmeti, garson, temizlik vb. talepler firma tarafından karşılanacaktır. Yemek ya da içecek bedelleri Üniversiteye fatura edilecektir.

**2.28.** Yüklenici, yemeğin hazırlanması, gıda kontrolü, yemeğin sunulması, temizlik ve bulaşık işlerinin yürütülebilmesi ve hizmetin aksamaması için üniversitemiz merkez kampüsündeki yemekhane ile Akköprü Yerleşkesindeki yemekhanede yeterli sayıda personel bulundurmaya zorundadır.

**2.29.** Hizmetler İdare tarafından gayri muayyen zamanlarda denetlenecek ve olası aksaklıklar firmaya bildirilecektir. Aynı aksaklığın tekrarı halinde İdare sözleşmeyi sonlandırma hakkına haizdir. Bu takdirde yeni bir firma ile sözleşme imzalanıncaya kadar (azami 1 ay) firma hizmeti sürdürmeye devam edecektir. Firmanın teminatı bu durumda iade edilmez.

**2.30.** Üniversitenin akademik ve idari personelinin yemek ücretleri üniversite tarafından kart okuyucu ile kaydedilerek aylık olarak yükleniciye ödenecektir.

**2.31.** Yemekhanede içme suyu 0,33 lt'lik pet bardaklarda kaynak suyu olarak, ayrıca da paketli tek kişilik ıslak mendil ile servise sunulacaktır.

**2.32.** İşletme hakkı verilen yerde düşük dereceli de olsa bira dâhil alkollü içkiler bulundurulamaz ve satışı yapılamaz.

**2.33.** İş kazası sayılan olaylarla sair kazalardan gerek kazaya uğrayan işçiler gerekse de üçüncü şahıslar için doğacak zarar ve ziyanlardan tamamen yüklenici sorumludur. Bu konuda Üniversite tarafından yapılacak herhangi bir ödeme; ödeme tarihi başlangıç alınarak 6183 sayılı Kamu Alacaklarının Tahsili Usulü Hakkındaki Kanunda gösterilen Gecikme zammı oranıyla birlikte yüklenici tarafından Üniversiteye geri ödenir. Aksi halde Üniversite sözleşmeyi tazminat hakkı saklı kalmak kaydıyla fesih etmekte serbesttir.

**2.34.** İşletme, hiçbir suretle başkasına devir ve edilemez. Yüklenici İdarenin yazılı izni olmadan hiçbir şekilde ortak alamaz.



### **MADDE 3- HİZMETİN İFA YERİ VE ÇEVRE TEMİZLİĞİ**

**3.1.** Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp ve benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği yere konulacaktır.

**3.2.** Yüklenici firma faaliyetlerinden dolayı gürültü, hava ve görüntü kirliliğine neden olacak faaliyetlerde bulunmayacaktır.

**3.3.** Çöpler birikmeden kaldırılacak, en az haftada bir kez yer silme makinesi ile zemin temizlenecektir.

### **MADDE 4 – YEMEK DAĞITIM YERLERİNDE KULLANILACAK ARAÇ ve GEREÇLER**

Yemekhanede;

- Porselen yemek tabağı
  - Porselen servis tabağı
  - Tatlı tabağı
  - Dörtgen salata tabağı
  - Kase
  - Çatal
  - Kaşık
  - Bıçak
  - Tatlı kaşığı
  - Werzalit Selfrom Yemek Servis Tepsisi
  - Masa örtüsü
  - Tuzluk (her bir masa için)
  - Biberlik (her bir masa için)
  - Peçetelik (her bir masa için)
  - Yağdanlık (her bir yemek dağıtım yeri için 2 adet)
  - Limoni takımı(her bir yemek dağıtım yeri için 2 adet)
  - Maşa
  - Tel süzgeç
  - Karavan büyük boy
  - Karavan orta boy
  - Karavan küçük boy
  - Süzgeç
  - Çırpma teli
  - Thermo box
  - Thermo box küveti büyük
  - Thermo box küveti küçük
  - Benmari
  - Tekerlekli bulaşık taşıma arabası
  - Yükleniciye yukarıda belirtilen malzemeler idare tarafından sayılarak teslim edilecek ve teslim alınacak, eksik olan veya eksilen malzemeler yüklenici tarafından tamamlanacak, arızalanan cihazlar yüklenici tarafından tamir ve bakımları yaptırılacaktır.
- Hizmetin gerektirdiği malzemeler Üniversiteden teslim alınacak, ilave ekipman Yüklenici tarafından temin edilecektir.

## **MADDE 5- TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ**

- 5.1. İdarece görevlendirilecek komisyon tarafından en az ayda bir defa idari denetim yapabilecektir.
- 5.2. Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya ve çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
- 5.3. İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler işletmenin veya tedarikçinin belirlediği parti/seri no'su ile (barkodlu) tanımlanmalı ve işleme sürecinde izlenebilirliği sağlanmalıdır.
- 5.4. İdare yemeklerin ve yemek yapımında kullanılan malzemelerin (ürünün tat, koku, görünüş, ambalaj konusunda tereddüt edildiği hallerde) satın alınan parti numaralı ürünlerden numune alınarak Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun kontrolü açısından yetkili bir laboratuvara analiz amaçlı gönderilecek ve analiz ücreti yüklenici tarafından ödenecektir. Ürünlerin Türk Gıda Kodeksine uygun çıkmaması durumunda alınan parti geri iade edilerek yeni parti ile değiştirilecektir.
- 5.5. Kurallara uygun olmayan malzeme temin edilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.
- 5.6. Yüklenici, İdare tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen numune alacaktır. Alınan numuneler 72 saat uygun koşullarda saklanmalıdır. Numune alma işlemi Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün Numune İma Esaslarına uygun şekilde yapılmalıdır. Bu numuneler İdarenin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek numunelerin tetkik ve tahlilleri yaptırılır. Bütün bu masraflar yükleniciye aittir.

## **MADDE 6- SUNUM**

- 6.1. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olacaktır.
- 6.2. Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesi de hijyenik koşullar sağlanacaktır.
- 6.3. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olacaktır.
- 6.4. Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeler temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- 6.5. Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalıdır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65°C ve üzerinde tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklığı prob termometre dereceleri ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir.
- 6.6. Servise sunulacak yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.
- 6.7. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 6.8. Masa örtülerinin yıkanıp ve ütülenmesi yüklenici tarafından yapılacaktır.
- 6.9. Ekmek taze ve ambalajlı (tuzlu, tuzsuz, kepekli vb.) olarak mutfaka alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.



6.10. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin servisi uygun eldivenle yapılacaktır.

### **MADDE 7- YÜKLENİCİNİN DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLERİ**

- 7.1. Depoların kapıları kilitli, kapı altları her türlü zararlı girişı önleyecek uygun donanıma sahip olmalıdır.
- 7.2. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik olmalıdır.
- 7.3. Hammadde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri aynı yerde depolanmamalıdır.
- 7.4. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
- 7.5. Hammadde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilecektir.
- 7.6. Depolarda üretim ve son kullanma tarihi, depo giriş tarihi belirtilmemiş hiçbir tüketim maddesi bulundurulmayacaktır.
- 7.7. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.
- 7.8. Depolama işlerinde stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. (İlk giren ilk çıkar)
- 7.9. Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.
- 7.10. Gıdalar cinsine göre ayrı ayrı, zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte, hava akımı sağlanacak şekilde depolanmalıdır. Depolarda tahta palet kullanılmayacak, tahta kasalar depolarda bulundurulmayacaktır.
- 7.11. Depolar ve taşıma araçlarında havalandırma, sıcaklık ve nem düzeyi, ham madde, yardımcı madde ürün özelliklerine uygun olmalı, depolar ve taşıma araçlarında sıcaklık ve gerekli hallerde rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli kaydedilmelidir.
- 7.12. Depolar İdare tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır. Depolardaki besinlerin iç sıcaklıkları belirli periyotlarla ölçülüp İdareye bildirilecektir.
- 7.13. Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
- 7.14. Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
- 7.15. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
- 7.16. Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
- 7.17. Taşıma sırasında kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkan verecek nitelikte olmalı, kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnız gıda maddesi için" ibaresinin bulunması sağlanmalıdır. Yemekler Termoboxlarla taşınmalıdır.
- 7.18. Hazırlanan yemekler ısıyı muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı paslanmaz çelik gastonomlar içinde termoboxlarla Yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler Yüklenici tarafından temin edilecektir.

## **MADDE 8-EĞİTİM**

**8.1.** Hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında düzenli eğitim verilmeli, bununla ilgili kayıtlar dosyalanmalıdır.

**8.2.** Yüklenici işe aldığı her işçiye işe başlamadan önce ve işe başladıktan sonra ilgili hizmet içi eğitimlerini vermekle yükümlüdür. Anlatılan konular İdareye rapor halinde sunulmalıdır. Eğitime İdarenin belirleyeceği bir kişi veya komisyon üyelerinden biri dinleyici olarak katılabilir.

**8.3.** Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

## **MADDE 9-ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR**

**9.1.** Yüklenici yemek pişirilmesi, personel ve öğrenci yemekhanesine yemeğin ulaşması, öğrenci ve personele yemek servisinin yapılması, servis sonrası bulaşık ve temizlik işlemlerinin gerçekleştirilmesi için;

a) Eğitim öğretim döneminde ve akademik tatil döneminde çalıştırılacak personel sayısı; Yüklenici firma, Türk Hava Kurumu Üniversitesi Etimesgut Merkez ve Akköprü yerleşkelerinde yemek sunulması ile servis sonrası temizlik, bulaşık işleri hizmetlerinin yürütülmesi için yeterli personel bulundurmaya zorundadır.

**9.2.** Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.

**9.3.** Yüklenici İdarenin haberi olmadan eleman değiştirmeyecek, İdare teknik şartname ve ihale dokümanında belirtilen yükümlülüklere uymayan personelin değiştirilmesini talep ettiği personel ise derhal değiştirilecektir. Çalıştırılan personelin listesi, İdareye işe başlama tarihinde verilecektir.

**9.4.** İşletmede yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan yükleniciye ait olacaktır.

**9.5.** Yüklenici çalıştığı mekânlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.

**9.6.** Yüklenici personelinin herhangi bir nedenle işi durdurma ya da bırakması durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.

**9.7.** Yüklenici İş Kanununun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir.. Yüklenici Umumi Hıfzıssıhha Kanununun, İş Sağlığı ve Güvenliği ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çareleri hakkında bilgiyi personeline vermekle yükümlüdür.

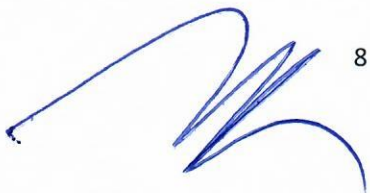
**9.8.** İş mevzuatına göre işçi alınması, işçi çıkarılması ve işçi hakları (ücret ve eklentileri, her türlü tazminat, her türlü sosyal haklar vb.) ödemesi gibi sorumlulukları yükleniciye aittir.

**9.9.** Yemekhanede çalıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından yüklenici sorumludur.

**9.10.** Firma yapacağı hizmetlerle ilgili olarak çalıştıracağı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki vecibeler ile bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işçi sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasında tek başına sorumlu olacaktır.

## **MADDE 10- DİĞER HUSUSLAR**

**10.1.** Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır.





10.2. Yüklenici bu tür maddelerin (Doğal gaz, LPG, Elektrik ve Su) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.

10.3. İdare gıda maddelerini pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra istediği an kontrol edebilir.

10.4. İş sözleşme bitiş tarihinde otomatik olarak sona erer.

## MADDE 11- GIDA GÜVENLİĞİ

11.1. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.

11.2. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri kullanılamaz, tüketime sunulamaz.

11.3. Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşulları, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren Türk Gıda Mevzuatına uygun etiket bulunmalıdır.

11.4. Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlere muhafaza edilmelidir.

11.5. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekânlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.

11.6. Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketlenme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.

11.7. Yüklenici Firma tarafından kullanılacak gıda maddelerinin Tarım ve Orman Bakanlığından üretim izni alınmış olması gerekmektedir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun standartlarına uygun olmalıdır.

## MADDE 12- YEMEKHANEDE SUNULACAK YEMEKLERLE İLGİLİ HUSUSLAR

12.1 Porsiyon Ölçüleri: Yemek 4 gruptan oluşacak olup, yemek gruplarının porsiyon ölçüleri veya gramajlar Ek:1 de belirtildiği şekilde olacaktır. Porsiyon ölçüsü veya gramajlarına uyulmaması halinde, O gün çıkarılan yemek miktarı tutarının % 5 si oranında cezai işlem uygulanacaktır

12.2. Yemeklerin Grupları ve Verilme Sıklıkları

### - 1. Grup: Çorbalar:

Mercimek çorbası, ezogelin çorba, düğün çorbası, yayla çorbası, pirinç çorba, sebze çorba, arap aşısı çorba, brokoli çorba, terbiyeli tavuk çorba, tarhana çorba, oba çorba, Abant çorba, Kafkas çorba vb.) Çorba haftanın her günü verilecektir.

### - 2. Grup: Ana Yemekler:

Kebaplar: Bahçıvan kebab, Tas Kebabı, Çiftlik Kebab, İslim Kebab, Ankara tava, et haşlama, et kızartma, tavuk döner, et döner, İzmir Köfte, Dalyan Köfte, Kadınbudu köfte, Sulu Köfte, Etli Taze fasulye, Etli bezelye, bamya, mantı, kıymalı karnabahar, fırında kıymalı patates, Tavuk, balık, hindi vb.

Bu gruptaki yemeklerin çeşidine göre; söğüş sebze, haşlama sebze, püre, patates kızartması vb. garnitür verilecektir.

Haftanın bir günü; Kebaplar (Dana ve kuzu) (Tas kebabı, Orman kebabı, Et sote, Haşlama, Beğendili kebab, İslim kebabı, Rosto et, Kuzu kızartma, Şehriyeli güveç vb.)

Haftanın bir günü; Köfteler;(Kuru köfte, İzmir köfte, Rosto köfte, Fırın köfte, Terbiyeli köfte, Kadınbudu köfte, vb.)

Haftanın iki günü; Baklagiller, sebze yemekleri (Etili Kuru fasulye, Etili Nohut, Etili Bezelye, Etili taze fasulye, Kıymalı Patlıcan musakka, Kıymalı Karnıyarık, Kıymalı biber dolma, Kıymalı kabak dolma, karnabahar, Kıymalı Patates oturtma, Etili türlü.) veya beyaz etli yemekler.

Haftanın bir günü; Beyaz etli yemekler (Piliç haşlama, Fırın piliç, Şinitzel, Piliç sote, Piliç külbastı, Piliç Topkapı, Hindi sote, Hindi rosto, Balık (Alabalık, Çupra, Levrek, vb.)

İdarece gerek görülmesi veya yüklenici firmanın talep etmesi halinde karşılıklı mutabakat ile sebze yemeği verildiği günlerden birinde beyaz et yemeği verilebilir. Kış aylarında Ayda 1(bir) defa balık verilir.

### - 3. Grup yemekler:

Pilavlar, makarnalar, börekler, kızartmalar ve zeytinyağlılar; Pirinç pilavı, bulgur pilavı, iç pilav, gökçesu pilavı, peynirli makarna, Su böreği, kol böreği, zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı dolma, sarma, Enginar, zeytinyağlı kereviz, biber kızartma, patlıcan kızartma, patates kızartma, kabak kızartma, karışık kızartma vb. (yoğurtlu veya domates soslu ), Barbunya pilaki, kuru fasulye piyazı

**Bu gruptaki yemekler çeşidine göre yoğurtla servis edilebilecektir. Haftanın her günü verilecektir.**

### - 4. Grup meyve, sebze, tatlı ve diğer yiyecekler:

Tatlılar, Meyveler, Salatalar ve İçecekler; Sütlaç, keşkül, sup dondurma, Baklava, kadayıf, tulumba tatlısı, şekerpare, un helvası, yaz helvası, tahin helvası, Taze mevsim meyveleri, Patates salatası, kısır, yoğurtlu kereviz salatası, mevsim salata, haşlanmış sebze karnabahar , brokoli, havuç salataları, Kompostolar: Vişne, ayva, erik, elma vb., Paket ayran, paket yoğurt, cacık.

**Bu gruptaki yemekler çeşidine göre haftanın her günü verilecektir.**

-İki haftalık örnek yemek listesi ve bu yemeklere ait ana girdileri içeren reçeteler (ek-3)'de belirtilmiştir.

-Çorba bulunmayan günlük yemek listelerinde yukarıda belirtilen sıralama (2, 3, 4) yer değiştirebilir veya aynı gruptan iki ayrı yemek verilebilir,

- Pilav garnili ana yemeklerde de sıralama (3, 4) değişebilir veya aynı gruptan iki ayrı yemek verilebilir.

- İdare tarafından onaylanacak olan aylık yemek listesinde idare bu sıralamayı değiştirebilir veya yeni bir sıralama oluşturulabilir ve değişiklik yapma hakkına sahiptir.

**12.3.** Hazırlanan yemeklerin kontrol ve muayenesi yemeklerin hazırlanması aşamasından başlar. Hazırlanan yemekler mutfaktan sorumlu personel tarafından kontrol edilip, servise uygunluğu belirlendikten sonra servise sunulur.

**12.4.** Numuneler, yapılan analizler sonucunda uygun olmadığı rapor edildiği takdirde idare tarafından yüklenici firma hakkında cezai işlem uygulanacaktır.

**12.5.** Yemeklerde pişirilmek üzere kullanılacak su, arıtılarak kullanılacaktır.

## **MADDE 13- HİZMETE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER**

**13.1** Yüklenici; belirtilen saatler içerisinde düzgün ve kaliteli yemek servisi yapılması için gerekli düzeni sağlamak ve tedbirleri almakla yükümlüdür.

**13.2.** Yüklenici yemek hizmeti ve gıda konularında halen yürürlükte bulunan veya ihale süresince çıkarılacak kanun, yönetmelik, tüzük vb. mevzuatına uygun tedbirleri almak zorundadır.

**13.3** Tesislerde olabilecek her türlü kaza yangın vb. sebeplerden dolayı hizmet üretilmemesi halinde Yüklenici firma bu hizmeti İdareye göstereceği işyerlerinde diyetisyen / gıda mühendisi gözetiminde üretip hizmetin devamlılığını sağlamakla yükümlüdür.

**13.4.** Yüklenici; yemek servisi yapılan salonlarda porsiyon gramajlarına uygun şekilde hazırlanmış günün menüsünü örnek olarak hazırlayıp, yemekhaneye gelen herkesin görebileceği şekilde sergilemek zorundadır.

**13.5.** Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak zorundadır. Gıda zehirlenmelerinde personelin uğradığı maddi manevi bütün zararlar ve tazminatlar yasal faizleri ile birlikte Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**13.6.** İdare gerektiğinde teknik şartnamede belirtilen koşulların gerçekleşip gerçekleşmediği hususunda denetimler yapabilir. Yükleniciye teslim edilen araç gereçleri denetleyerek, bozuk olanların tamirini talep eder. Hizmetin aksamaması ve devamlılık arz etmesi nedeniyle; yüklenici bozuk olan malzemenin tamirini hemen yaptıracaktır.

**13.7.** Yemeklerin pişirilmesinde besin sanitasyonuna ve besin maddeleri kayıplarının en az düzeyde olmasına dikkat edilecektir. Yemeklerin kalite kontrolü, idarenin personeli ve yüklenicinin diyetisyen veya gıda mühendisi tarafından yapılacaktır. Kontrolü yapılan yemek türleri uygun görüldüğü takdirde servise sunulacaktır. Muayene kabulü yapılırken yüklenici idareye karşı teknik şartnamede belirtilen tüm yükümlülüklerini yerine getirmek zorundadır.

**13.8.** Yemekhanede sıcak yemekler +65 °C derecenin üstünde, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında (+4°C ile +10°C olacak şekilde servis yapılacaktır. Mutfaklarda pişirilen ve yemekhanelere dağıtılan yemeklerin taşınmasında ısı koruyucu özellikte yemek taşıma kabı (thermobox) ve paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır. Günlük sıcaklık kontrolleri yapılarak, kayıtları yüklenici tarafından tutulacaktır.

**13.9.** Bütün ürünlerin üzerinde;

- "Tarım ve Orman Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" ibaresi ve belgesi,
- "Bakanlığının . . tarih ve . . , sayılı izni ile üretilmiştir." İbaresini ve belgesi,
- İmal tarihi ve son kullanma tarihi,
- Üretici firma adı ve açık adresi,
- Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu belirtir ibare,
- Depolama şartları ve besin içeriğine ait bilgiler bulunacaktır

**13.10.** Kırmızı etler dana veya koyun dışında kullanılmayacak ve porsiyon hesabında gramajlar kemiksiz et üzerinden hesap edilecektir.

**13.11.** Kırmızı ve kanatlı etlerin, balıkların veya diğer hayvansal ürünlerin taşınmasında soğuk hava zincirinin kırılmadan güvenli taşıma yapılabilecek şekilde frigofirik taşıyıcı sistemlerin kullanılması şarttır. Tek tırnaklı hayvan etleri, ithal etler, domuz ürünleri ve mamulleri hiçbir şekilde kullanılmayacaktır.

**13.12.** Tüm Gıda maddeleri ambalajlı/paketli olmalıdır. Raf ömrü bitmiş ürünler kullanılmayacaktır. Uygun şekilde muhafaza edilmemiş, bozulmuş, bombaj yapmış, vakumu atmış, patlamış, delinmiş paket vb. ürünler raf ömürleri bitmemiş olsa bile kullanılmayacaktır.

**13.13.** Kullanılan sıvı ve katı yağlar; çığit (pamuk) yağı, kanola yağı, palm yağı ve bitkisel karışım yağı içermeyecek ve mutfakta hiçbir suretle kullanılmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar birinci sınıf kalitede ayçiçeği yağı ve zeytinyağı olacaktır.

**13.14.** Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler, klor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı veya sirke kullanılarak klorlama yapılacak ve çok iyi şekilde yıkanacaktır. Pişirilecek yemek, renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenilen niteliklerde olacaktır.

11



+

- 13.15.** Salata ve soğuk yemeklerde zeytinyağı, pilav ve makarnalarda ayçiçeği yağı kullanılacaktır.
- 13.16.** Yemeklerin yapımında ve servis masalarında rafine edilmiş iyotlu tuz kullanılacaktır.
- 13.17.** Yemeklerde hiçbir şekilde kimyasal içerikli katkı maddeleri (örneğin lezzet artırıcılar, bulyonlar, çin tuzu vb.) kullanılmayacaktır.
- 13.18.** Ürün çeşitliliğini arttırmak amacıyla gerektiğinde dondurulmuş ürün kullanılabilir. Bu ürünler Türk Gıda kodeksine ve TSE standartlarına uygun olmalıdır. Ayrıca bu ürünlerin tedarikinde soğuk zincir korunmalıdır.
- 13.19.** Yüklenicinin, idarenin yemek hizmeti ihalesi teknik şartnamesinde izin vermediği yemek üretim malzemelerini depo, mutfak ve yemekhanelerde buldurması halinde o gün çıkarılan yemek miktarı tutarının % 5 si oranında cezai işlem uygulanacaktır.
- 13.20.** Ekmekler yemekhanelerde 50-60' ar gramlık paketlerde ambalajlı şekilde, kişi başı iki adet ve yemekhanelerin kapasitelerine göre belirlenen sayılarda buğday unundan ve kepekli undan olmak üzere, ayrıca idare tarafından talep edilmesi durumunda 50-60'ar gramlık paketlerde ambalajlı şekilde tuzsuz ekmeğe istenecektir.
- 13.21.** Yüklenici firmanın teknik elemanı, idarenin personeli gözetiminde idare tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen 200 ml veya 200 gr olacak şekilde numune alacaktır. Alınan numuneler 72 saat derin dondurucuda uygun koşullarda saklanacaktır. Numune alma işlemi "Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün" Numune Alma Esaslarına uygun şekilde yapılmalıdır. Numune saklama kabı olarak tek kullanımlı steril saklama kapları veya poşetleri kullanılacaktır. Örnekler saklama süresinin sonunda idarenin personeli gözetiminde imha edilecektir. Bu numuneler gerek görüldüğünde idarenin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek tetkik ve tahlilleri yaptırılacaktır. Bütün bu masraflar Yüklenici firmaya ait olacaktır.
- 13.22.** İdarenin talebi doğrultusunda 13.21 maddesinin alınan numuneler laboratuvar tahliline tabi tutulur. Yüklenici bu tahlilleri idarenin belirlediği zamanlarda yılda 4 kez yaptıracak ve ücretini karşılayacaktır.

#### **MADDE 14- TEMİZLİKLE İLGİLİ HUSUSLAR**

- 14.1** Firma bünyesinde çalıştırdığı elemanlarının kıyafetlerinin günlük temizliği ile yemekhanelerdeki malzemelerin bakım ve temizliklerini günlük olarak yapmak zorundadır.
- 14.2.** Temizlikte kullanılan malzemeler; sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; yerli ise TSE Kalite Belgeli, İthal ise CE belgeli olacaktır.
- 14.3.** Tesislerde yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü olmalı, hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanı temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmeli, hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir. Bunun dışında günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.
- 14.4.** Olağanüstü durumlarda (pandemi durumlarında), İdarenin istediği hijyen kurallarına göre davranır.
- 14.4.1.** Pandemi tedbirleri durumunda, yemekler paket halinde servise sunulacaktır. Yemek yine İdarenin yemekhanesinde yapılacak ve paketleneyecektir.
- 14.4.2.** Paketlemede kullanılacak olan tabaklar PB5 standartlarında olacaktır.

**14.5.** Yemek ekipmanlarının, yerlerin, camların, kapıların, yan duvarların, lavaboların, tuvaletlerin, mutfağın, mal kabul alanlarının, koridorların merdivenlerin, camların temizliği firma tarafından yapılacaktır.

**14.6** Çöplerin birikmesine meydan verilmeden çöp sepetleri dolar dolmaz boşaltılması sağlanacaktır.

**14.7.** Firma mutfak Kanalizasyonunu ve rögar yağ filtreleri ve yağ tutucuları haftada en az bir kez düzenli olarak temizlemelidir. Filtrelerde oluşacak kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanmalıdır. Yemekhane yağ tutucusundan alınan numunelerin analizinden sonra ASKİ tarafından verilen "Atık Su Ruhsatının" alınması zorunludur. Bu zorunluluğun yerine getirilmemesi durumunda doğacak ceza ve maddi yükümlülüklerden yüklenici firma sorumlu olacaktır. Sözleşme sonunda firma söz konusu kanalizasyonu aynı temizlikte teslim etmek zorundadır.

**14.8.** Firma lavabolara sıvı sabunluk takacak ve içinde sürekli dezenfektanlı sıvı sabun bulundurulacaktır. El kurulamada kurulamak üzere dispanser peçetelikler veya el kurutma makineleri sürekli kullanıma hazır halde tutulacaktır. Kullanılacak malzemeler yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**14.9.** Kullanılacak olan her türlü temizlik maddesi firma tarafından karşılanacaktır. Temizlikte kullanılan malzemeler sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; malzemelerde TSE veya TSEK Kalite Uygunluk Belgeli veya CE işaretleri ürün üzerinde olacaktır. İdare temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığını, depolanmasını, tüketimini ve her türlü temizlik-dezenfeksiyon işlerini her zaman denetleme yetkisine sahiptir.

**14.9.** İşyerinde, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalıdır.

**14.10.** İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon amacıyla kullanılacak ürünler Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**14.11.** Su, deterjan veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.

**14.12.** Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirli olmamalı, zemin ve alet ekipman temizliğinin e kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalıdır.

**14.13.** Gıda hazırlama alanları ve gıda ile temasta bulunan tüm makine, alet ve ekipman için temizlik talimatları olmalı, bu talimatlarda deterjan tipi, konsantrasyonu, sıcaklık, süre, sıklık ayrı olarak belirtilmeli, temizliğin etkinliği işletme tarafından belirlenen periyotlarda analiz edilerek ölçülmeli ve kayıtları tutulmalıdır.

**14.14.** Yemek tepsileri taşıma arabalarında biriktirilip etrafı kirletmeden toplanacaktır, selfservis tepsileri kurallara uygun şekilde yıkanacaktır. Bu aşamalarda oluşan kırılma, kaybolma vb. durumlar firma sorumluluğundadır.

**14.15.** Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.

**14.16.** Battal boy ağızları kapalı ve sızdırmaz, pedallı, plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalıdır. Kullanılan çöp kovaları kolay temizlenmeye ve gerektiğine dezenfeksiyona uygun olmalıdır. Üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp

uzaklaştırılması işlemi T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır.

**14.17.** Kapı ve pencereler sinek, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalı, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir özellikte olmalı ve düzenli bakımları yapılmalıdır.

**14.18.** İşyerinde ilkyardım malzemeleri ve dolabı bulunmalıdır.

**14.19.** İşletmede, ısınmadan kaynaklanan buharlaşmayı önleyecek ölçüde havalandırma yapılmalı, havalandırma girişleri filtrelili veya korumalı olmalıdır.

#### **MADDE 15-HAŞERATLA MÜCADELE**

**15.1** İşyerinde etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü olmalıdır.

**15.2.** İşyerinde zararlı mücadelesi, program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, tüm yemleme ve fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalı, kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu ve fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli ve tüm bu faaliyetler kayıt altına yapılmadılır.

**15.** Haşerat mücadelesi Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kurallarına uygun olarak yapılacaktır

**15.4.** Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.

**15.5.** Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

#### **MADDE 16- PERSONEL HİJYENİ**

**16.1.** Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve hazırlama alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi geçici cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direkt veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.

**16.2.** Personelin periyodik portör muayeneleri firma tarafından yaptırılacaktır.

**16.3.** Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.

**16.4.** Personel kolay temizlenebilir temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri veya görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetlerin sürekli temizliği sağlanmalıdır. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.

**16.5.** Gıda hazırlama depolama alanında çalışan ve yemek dağıtımını yapan personel saat ve takı takmamalıdır.

**16.6.** Ürünle direkt temas halindeki tüm çalışanların bıyık ve sakalları olmamalı, saç ve kolları bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülü olmalı, üretim alanına girmeden önce eller temizlenerek dezenfekte edilmelidir.

**16.7.** Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.

**16.8.** Personele ait kişisel eşya, giysi ve gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır.

**16.9.** Hizmetin ifa yerinde çalışan personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren sabun kullanılmalı, el kurutma işleminde kağıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır.

**16.10.** Yemek dağıtımında çalışacak personelin; bone, beyaz düğmesiz cepsiz çalışma kıyafeti (kenarlarındaki şeritlerin rengi İdare tarafında belirlenecektir) beyaz pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz ön beyaz çorap ve beyaz kapalı terlik giymek zorundadır.

**16.11.** Bulaşıkçı; İdarenin belirlediği renkte, kaliteli kumaştan yapılmış kıyafet, diz kapağına kadar ulaşan çizme, sudan koruyucu naylon önlük giymek zorundadır.

**16.12.** Çalışan personel aşağıdaki kurallara uymak zorundadır;

- Üretim aşamasında ve yemek dağıtımını yaparken; Tüm çalışan personelin kıyafetleri aynı olacak, eldiven kullanılacak, Yemek dağıtımını sırasında bone ve maske takılacaktır.

- Tırnaklar kesilmiş olacak, Kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik vb. takılar takılmayacaktır.

- Erkekler günlük sakal tıraşı olacak, saçlar düzenli olarak kestirilecektir.

- Gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı yerlerde yiyecek, içecek tüketilmemeli ve kesinlikle sigara kullanılmamalıdır.

- Günlük giysiler ve diğer eşyalar gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanın bulunduğu, yıkandığı bölgelerde bulunmamalıdır.

### **MADDE 17- SIVI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI**

**17.1** Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.

**17.2.** Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek gıda hazırlamayı etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve gıda maddeleri üretimi ile ilgili işlerde kullanılmalıdır

**17.3.** Yüklenici rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanılmalıdır.

**17.4.** Yemek hizmeti verilen tüm tesislere ait kanalizasyon, mutfaktan bırakılmış olan yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa Yüklenici söz konusu kanalizasyonu tam randımanlı çalışacak şekilde temizletmekle yükümlüdür. Sözleşme sonunda Yüklenici kanalizasyonu aynı temizlikte tutanakla teslim etmek zorundadır.

**17.5.** Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana gelecek bitkisel atık yağların çevre ve insan ağılığına zarar vermeyecek şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından Yüklenici sorumludur. Bu konuda T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir. Atık yağlar, toplama lisanslı geri kazanım tesisleri ile geçici depolama izni almış toplayıcılara teslim edilecektir. Bunun dışında, gerçek ve tüzel kişilere atık yağlar teslim edilmeyecek ve satılmayacaktır.

### **MADDE 18- TEKNİK DONANIM, ALET VE EKİPMAN**

**18.1.** İşletmede kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.

**18.2.** Ölçüm ekipmanı ve teçhizatlarının kalibrasyonu yapılmalı ve kayıtları tutulmalıdır.

**18.3.** Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.

**18.4.** Kablo ve borularda kir birikmesi, yoğuşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.

18.5. Kullanılmayan durumdaki tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.

18.6. Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, saklanmasında ve dağıtılmasında TSE standartlarına uygun paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır. Mutfakta kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan imal edilmiş malzeme kullanılmayacaktır.

18.7. Yüklenici firma; öğrenci ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesini sağlamakla, teknolojik yenilikleri bünyesinde bulundurmaya yükümlüdür. Bunun için İdareden ek bir hak talep edemez.

#### **MADDE 19- MALİ HÜKÜMLER**

19.1. Yemek hizmetinden faydalanmak isteyen Üniversitemiz öğrencileri için yemek ücreti, Üniversitemiz personeline uygulanan yemek ücretinin (KDV hariç) %25 oranında indirimli olarak uygulanacaktır.

19.2. Teklif sahipleri, teklifin en az %3 ü oranında kadar geçici teminat, ihale üzerinde kalan yüklenici ise ihale bedelinin en az %6'sı oranında kesin teminat olarak verecektir. Kesin teminat nakdi veya banka teminat mektubu olarak verilebilecektir. Nakdi teminat Türk Hava Kurumu Üniversitesinin banka hesabına teminat mektubu ise İdarenin Destek Hizmetleri ve Yapı İşleri Müdürlüğüne teslim edilecektir.

19.3. Bu sözleşmeden doğacak her türlü vergi-resim ve harçlar ile işletmeden doğacak her türlü vergi, resim, harç ve sigorta ücretleri yüklenici aittir.

19.4. Bu şartname kapsamında alınan yemek hizmeti için fiyat farkı ödenmeyecektir. Ancak Ülke genelinde girdi fiyatlarının normalden fazla yükselmesi gibi durumlarda Cumhurbaşkanlığına fiyat farkı verilmesine ilişkin Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi çıkması durumunda, kararnamede belirtilen esaslar dahilinde kamu kurumlarının uygulamış olduğu usul ve esaslar örnek alınarak hesaplanan fiyat farkı yükleniciye ödenecektir.

#### **MADDE 20- CEZAI HÜKÜMLER**

20.1. Yemek yiyenlerde vuku bulacak yemekten kaynaklı besin zehirlenmesi şikâyetlerinde, klinik bulgu ve müdahim hekim teşhisinin aynı doğrultuda olması, ayrıca bu durumun laboratuvar bulguları ile desteklenmesi halinde; İdare zarara uğratılmış sayılır ve sözleşme tek taraflı olarak feshedilerek teminatı irat kaydedilir. Personelin tedavi giderleri firma tarafından karşılanır.

20.2. İdarenin veya 3. şahısların beden tamlığı ve her türlü mal varlığına, yüklenici veya işçilerinin verecekler zararların bedelinin karşılanmasından yüklenici sorumlu olacaktır.

20.3. Yüklenici tarafından satın alınan mamul gıda maddelerinin veya pişirilen yemeklerin, gıda analizine gönderilmesi sonucu, Türk Gıda Kodeksine uygunsuzluğunun tespiti halinde; O gün çıkarılan yemek miktarı tutarının %15'si oranında cezai işlem uygulanacaktır.

20.4. Yemeğin pişirilmesi ve/veya dağıtılması sırasında gramaja uyulmadığının tespiti halinde; O gün çıkarılan yemek miktarı tutarının %2 si oranında cezai işlem uygulanacaktır.

20.5. İdarenin onayladığı yemek listesine göre idarenin onayı olmaksızın farklı yemek çıkarması halinde; O gün çıkarılan yemek miktarı tutarının %2 si oranında cezai işlem uygulanacaktır.

20.6. Yüklenici tarafından sözleşme ve sözleşme eki hizmet işleri genel, idari ve teknik şartnameye uygun olarak gerçekleştirilmemesi halinde her bir aykırılık için; O gün çıkarılan yemek miktarı tutarının %2'i oranında cezai işlem uygulanacaktır.

20.7. Servisi yapılan yemeğin içinde taş, kıl, haşere vb. yabancı madde çıkması ve durumun tutanakla tespiti halinde,



**20.8.** İdare ayın belirli günlerinde haber vermeden yemek imalatı yapılan yerlerde denetleme yapabilir. İlgili Bakanlıklarca belirlenen kriterlere, standartlara ve mevzuata uyulmadığının tespiti halinde, o gün çıkarılan yemek miktarı tutarının %10 oranında cezai işlem uygulanır. Aynı kusurun 3.kez tekrarı halinde ise sözleşme tek taraflı olarak feshedilerek yüklenicinin teminatı irat kaydedilir. *(Belediye ruhsatı ve Tarım ve Orman Bakanlığı ruhsatı alınması konusu)*

**20.9.** Şartnamede bulunmayan veya unutulmuş hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar yüklenici ile birlikte çözümlenecektir. *(Şartnamede ve sözleşmede yer almayan hükümler için ilgili kanunlar ile Tarım ve Orman Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı ile Ticaret Bakanlığının ilgili hükümleri esas alınacaktır.)*

**20.10.** Yüklenici kendisi ile imzalanacak sözleşme ile yüklediği hizmetler dolayısıyla S.G.K ve Vergi mevzuatı ve İş mevzuatı uyarınca ödenecek kıdem tazminatı ile ifa edilmesi gereken diğer yükümlülüklerinden doğrudan sorumlu olduğunu bu yükümlülüklerin yerine getirilmesi ile ilgili olarak idareden hiçbir talepte bulunulmayacağını, bahse konu yükümlülükleri yerine getirdiğine dair belgeleri istendiğinde idareye veya göstereceği makama ibraz edecektir.

**20.11.** Taraflar arasındaki tüm uyuşmazlıklarda Ankara Mahkeme ve İcra Daireleri yetkilidir İş bu teknik şartname bu madde ile birlikte toplam 20 (yirmi) madde ve 17 sayfadan ibarettir.

**EKLERİ:**

**EK:1 YEMEK ÇEŞİTLERİ VE PORSİYON GRAMAJLARI**

**EK-2 DEMİRBAŞ MALZEMELER VE CİHAZLAR**

**EK-3 ÖRNEK MENÜ VE ANA GİRDİ REÇETELERİ**

**Hazırlayan**  
Fatma ÖZBEK  
Kıdemli-Uzman

**Tetkik Eden**  
Mucadettin ŞANAL  
Destek Hiz.ve Yapı İşl.Müd.