

# YÜKSEK İHTİSAS ÜNİVERSİTESİ

## TAŞIMALI HAZIR YEMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

### GENEL TANIMLAR

**İDARE:** İş bu teknik şartnamede Yüksek İhtisas Üniversitesi Rektörlüğü 'İDARE' olarak adlandırılacaktır.

**YÜKLENİCİ:** Üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan istekliyi belirten hizmet sunucu iş bu şartname kapsamında 'YÜKLENİCİ' olarak adlandırılacaktır.

**KONTROL KOMİSYONU:** İdarece, YÜKLENİCİ firmanın üretim tesisini ve üniversite yerleşkesinde bulunan mutfakları haberli/ habersiz kontrol ve denetleme yetkisine sahip olacak ve bunun için konu ilgili bir komisyon görevlendirilecektir.

### ÜNİVERSİTE YERLEŞKELERİ

Adı : YÜKSEK İHTİSAS ÜNİVERSİTESİ

Adresi : İşçi Blokları Mah. 1505.Cadde No:18/A Çankaya/Ankara

Telefon : 0312 329 10 10

Fax : 0312 329 10 15

E-posta : satinalma@yiu.edu.tr

İşin yapılacağı yerler: Yemek YÜKLENİCİ firmanın kendi mutfağında üretilecektir.

Yüksek İhtisas Üniversitesi **BALGAT Yerleşkesi:** Oğuzlar Mahallesi 1375. Sokak No: 8 Balgat /Ankara

Yüksek İhtisas Üniversitesi **100.YIL Yerleşkesi:** İşçi Blokları Mah. 1505. Sokak No:18/A Çankaya/Ankara

Yüksek İhtisas Üniversitesi **BAĞLUM Yerleşkesi:** Karakaya Mah. Bağlum Bulvarı No:1 Keçiören/Ankara adreslerinde bulunan yemekhanelerde YÜKLENİCİ tarafından sevk edilecektir.

### 1.YAPILACAK İŞİN KAPSAMI, İÇERİĞİ VE YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

1.1. Yemek servisi üniversitenin Balgat Kampüs yemekhanesinde ve Bağlum yerleşkesi yemekhanesinde, 100.Yıl Yerleşkesinde veya idarenin uygun gördüğü yerlerde yapılacaktır.

1.2. YÜKLENİCİ'nin İŞVEREN firmanın yemekhanesinde çalışan personele kişisel hijyen ve besin hijyeni eğitim, yemek öncesi numune alınması, etiketlenmesi ve muhafazası, yemek porsiyonlama ve atıklar konularında gerekli dönemlerde eğitim verecektir.

1.3. Yemeğin YÜKLENİCİ firma tarafından YÜKLENİCİ'nin kendi mutfağında üretilmesi, yukarıda bahsi geçen yerleşkelere uygun koşullar sağlanarak taşınması, servis aşamasına kadar geçen sürede uygun sıcaklıklarda bekletilmesi,

- ilgili lokasyonlara ulaştırılması, salata sos (zeytin yağ, limon, nar ekşisi ve baharatlar) ekmek servisi, YÜKLENİCİ ye ait olacaktır.
- 1.4. YÜKLENİCİ firma bünyesinde diyetisyen ve gıda mühendisi bulundurmak zorundadır.
  - 1.5. Menüler, personel ile öğrencilerin günlük ihtiyaç duydukları enerji gereksinimi baz alınarak diyetisyen tarafından hazırlanacaktır.
  - 1.6. Aylık yemek listeleri, ayın başlangıcından on gün önce, şartname çerçevesinde YÜKLENİCİ firma diyetisyeni tarafından hazırlanacak, muayene ve kabul komisyonunun onayına sunacaktır.
  - 1.7. Muayene ve kabul komisyonu görevleri Kamu İhale Kanunu - Hizmet Alım Muayene ve Kabul Yönetmeliğinde belirtilmiştir. Bu yönetmelik esasınca komisyonda görevlendirilecek üyelerin tamamının işin uzmanı olması zorunludur.
  - 1.8. Muayene ve kabul komisyonunun gerekli gördüğü ve uygunluğunun olmadığı durumlarda YÜKLENİCİ firma diyetisyeni tarafından hazırlanan revize menü İŞVEREN'in onayına sunulacaktır.
  - 1.9. YÜKLENİCİ, yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çektiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliğinin zorunlu olduğu durumlarda, zorunluluk gerekçesiyle birlikte değişiklik talebi idarenin ve menü denetçisinin onayına sunulacak ve onaylaması halinde menüde değişiklik yapılabilecektir.
  - 1.10. Onaylanan listeler idarenin ve menü denetçisinin onayı dışında YÜKLENİCİ tarafından kesinlikle değiştirilemez.
  - 1.11. YÜKLENİCİ mutfağında pişirilen yemekler hizmet alanın yerleşkelerine ısıyı uzun süre muhafaza eden ve dökülmeyi önleyen termobox içerisinde YÜKLENİCİ ye ait temiz araçlarla transfer edilecektir.
  - 1.12. Tüm personele ve öğrenci yemek servis saatleri 11.30 – 13.30 olarak duyurulacak ve buna göre hizmet beklenecektir. Servis saatleri idarenin kararıyla değiştirilebilir.
  - 1.13. YÜKLENİCİ'nin günlük yemek üretimini planlayabilmesi için Üniversite güncel personel sayısını, güncel kayıtlı öğrenci sayısını, özel etkinlik programlarını YÜKLENİCİ ye bildirmekle yükümlüdür.
  - 1.14. Yemeklerin dağıtımında şartnamede belirtilen gramajlara göre verilmesi zorunlu olup, eksik gramajla servis edilen yemeklere ücret ödenmeyecektir.
  - 1.15. YÜKLENİCİ'nin ürettiği yemekleri, İşverenin Ankara'da belirtilen adresinde bulunan yemekhanelerinde personeline ve öğrencilerine ulaştırması ve pandemi veya yeterli alan olmaması dolayısıyla disposable malzeme (tek kullanımlık tabldot tepsi, tek kullanımlık çatal, kaşık, bıçak, bardak) takviyesi ile yemek dağıtımı yapılacaktır.
  - 1.16. YÜKLENİCİ firma yemeği dağıtımdan en az 1 saat önce işverenin yemekhanesinde hazır olacaktır.
  - 1.17. Yemek servisi başlamadan önce yemeklerin sıcaklıkları ölçülerek yemek sıcaklık ölçüm formuna işlenecek ve denetimde gösterilmek üzere saklanacaktır.
  - 1.18. Yemeğin pişirilip hazırlanması, sevk edilmesi esnasında hijyenik şartlara uyulması YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır. İŞVEREN firma personeli günlük olarak gelen her yemekten steril kapta 1 porsiyon numune almak ve bu numuneleri 72 saat süreyle üzeri etiketlenerek Üniversite mutfağı bünyesinde dondurulmadan, buzdolabı bölümünde saklamakla yükümlüdür. YÜKLENİCİ firma yemek üretimi yapmış olduğu yemekhane de numunelerini aynı şekilde üzeri etiketlenerek dondurulmadan, buzdolabı bölümünde saklamakla yükümlüdür.



- 1.19. YÜKLENİCİ firmadan kaynaklı herhangi bir aksilik (besin zehirlenmesi, transfer ya da üretim sırasında oluşabilecek bozulmalar) durumunda Üniversite numunelerin analizlerini resmi bir laboratuvara yaptıracak ve masrafını YÜKLENİCİ firmadan tahsil edecektir. Bu konuda sorumluluk YÜKLENİCİ firmaya aittir. Uygunsuz durum söz konusu olduğunda cezai işlem uygulanacaktır.
- 1.20. Yemek dağıtımını yapan personelden kaynaklanmadığı müddetçe, Yiyeceklerden kaynaklanan gıda zehirlenmesi ve elverişsiz gıdalar sebebiyle meydana gelen hastalıklardan doğacak her türlü zarar YÜKLENİCİ tarafından derhal tazmin edilir.
- 1.21. Personel ve öğrencinin yemek yedikleri yemekhanedeki tabak, çatal, kaşık, bıçak, öğrenci ve personel tarafından belli bir yerden alınacak ve yemek dağıtımını self servis olarak yapılacaktır. Yemek sonrası herkes kendi tepsisini gösterilen yere teslim edecektir. Yemek dağıtımını alanında baharat, tuz, peçete, sargılı kürdan öğrenci ve personel gelmeden İŞVEREN tarafından hazır bulundurulacaktır.
- 1.22. YÜKLENİCİ'nin Üniversite yemekhanelerinde hizmet için kullanacağı doğalgaz, kullanma suyu ve elektrik vb. yakıt giderleri üniversite tarafından karşılanacak olup, bu hizmet için Üniversite YÜKLENİCİ'den hiçbir kira bedeli talebinde bulunmayacaktır. İhale süresi boyunca yemekhanede bulunan demirbaşlar (benmari, salata bar ve kullanılan tabak, çatal, kaşık, bıçak vb araç ve gereçler) İŞVEREN'e aittir.
- 1.23. Servis yapılan tabak ve tüm malzemelerin bulaşığı İŞVEREN personelleri tarafından toplanacak, Üniversite yemekhanesinin temizliği yapılarak tekrar servise hazır hale getirilecektir.
- 1.24. YÜKLENİCİ imalat yaptığı mutfakta ilgili mevzuatın ISO standartlarına İSG'ye ve hijyen kurallarına uymakla yükümlüdür.
- 1.25. Yemek hizmeti verilen yerleşkelerde hizmet esnasında veya sonrasında oluşan kağıt, plastik, cam gibi atıkları ayırmak amacıyla İŞVEREN tarafından ayrı atık kutuları bulundurmak ve yemek yiyen personel tepsisinde bulunan atıkları uygun kutulara atmakla yükümlüdür.
- 1.26. İŞVEREN personeli tabaklarda bulunan yemek atıklarını (çöpleri) ayrı bir yerde toplamakla yükümlüdür. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacak şekilde olmalıdır. Çöp ve benzeri atıklar İŞVEREN tarafından İdarenin gösterdiği yere konulacaktır.
- 1.27. YÜKLENİCİ Kontrol komisyonunun denetimlerde üretimle ilgili istediği her türlü belgeyi (gıda güvenliği, veteriner hekim raporu, teslim alma, sıcaklık, depolama koşulları, atık miktarları, hizmet içi eğitim vb. gibi) ibraz etmekle yükümlüdür.
- 1.2. Mesleki ve teknik yeterliğe ilişkin belgeler ve bu belgelerin taşınması gereken kriterler:

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi,

ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi,

ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi,

ISO 45001:2018 Kendi tesislerinde ve Müşteri Tesislerinde Hazır Yemek Üretimi ve Dağıtımını

OHSAS 18001:2007 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi

## COVID-19 Güvenli Üretim Belgesi

### TSE 13811 Hijyen Sanitasyon Yönetim Sistemi Belgesi

### Hizmet Yeterlilik Belgesi

Kapasite Raporu belgelerini bulundurmak ve sahip olmak zorundadırlar.

- 1.3. Makine, teçhizat ve diğer ekipmana ait belgeler ve kapasite raporu:
  - 1.3.1. İstekli, yemek üretim tesisine ait günlük en az 14.500 kişiye yemek üretebileceğine dair kapasite raporunu sunacaktır.
  - 1.3.2. Türk Patent Enstitüsünden alınmış marka tescil belgesinin olması zorunludur.
  - 1.3.3. Özel veya Kamu Üniversitelerinden/ kurumlarından alınmış teklif edilecek ihale bedelinin en az %30 miktarında İş deneyim belgesi sunulması zorunludur.
  - 1.3.4. YÜKLENİCİ'nin üretim yaptığı mutfağa yapılacak olan Sağlık Bakanlığı, Gıda Tarım ve Orman Bakanlığına ait ilgili kontrol ve denetim birimlerin yemekhane kontrolünde tüm sorumluluk YÜKLENİCİ firmaya ait olup gereken şartları taşımak zorunda olup, bu bilgileri İŞVEREN ile paylaşmak zorundadır. Uygunsuzluk verildiği durumda İŞVEREN tarafından cezai işlem uygulanacaktır.

## 2. YEMEK SAYILARI

- 2.1. Üniversite tarafından günlük yemek yiyen personel ve öğrenci sayısı, olabilecek yemek sayısı değişiklikleri bir gün önceden en geç 10:00'a kadar YÜKLENİCİ firma yetkililerine bildirilecektir. Bildirilmediği takdirde en son bildirim esas alınıp imalat yapılacaktır.
- 2.2. YÜKLENİCİ firma günlük üretim yapacak olup, lokasyonlara yemekler sıcak bir şekilde teslim edilecektir. Üniversite tarafından belirtilen sayıdan 5 porsiyon fazla yemek getirmekle yükümlüdür.
- 2.3. Günlük teslim edilen yemekler tutanağa bağlanır. İş bu tutanak içerisinde sayı, geliş sıcaklığı ilgili personel tarafından alınır ve tutanağa işlenir, teslim eden ve teslim alan kişilerin imzası bulunması zorunludur.
- 2.4. Üniversitenin özel günlerinde misafir ağırlama konusunda önceden bildirilmek ve üzerinde anlaşılacak kaydı ile VİP, resepsiyon, ziyafet, kokteyl vs. gibi etkinlikler de ayrı faturalandırma esasına uygun yapılabilir.
- 2.5. Bu şartnamede belirtilmeyen ve hüküm bulunmayan hallerde ilgisine göre Türk Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve ilgili diğer yönetmelik hükümleri uygulanacaktır.

## 3. GIDALARIN SEÇİMİ VE SUNUMU

- 3.1. YÜKLENİCİ tarafından satın alınan ürünlerin, ürün kalitesi ile saklama koşulları ve yemek üretimi ilgili mevzuata (TSE, Türk Gıda Kodeksi, Hıfzıssıhha Kanunu, Tarım Bakanlığı standartları) uygun olacaktır.
- 3.2. YÜKLENİCİ yemek üretim hizmetinin ifası için gerekli tüm üretim malzemelerinin son kullanım süresi içinde olduğundan emin ve kontrollerini sağlamakla yükümlüdür.
- 3.3. YÜKLENİCİ tarafından sağlanan mamul veya gıda maddelerinin ve pişirilen yemeklerin, bir şikâyet sonucunda besin analizine gönderilmesi sonucu, Türk Gıda Kodeksine uygunsuzluğunun tespiti halinde; cezai işlem uygulanacaktır.



- 3.4. YÜKLENİCİ firma tarafından verilecek olan 1 öğün öğle yemeği aşağıdaki şekilde belirlenecektir.
- 3.5. Çorba üretiminde; hazır paket çorbalar veya herhangi bir aroma verici (bulyon, sarımsak tozu, çeşni) kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 3.6. Yemek üretiminde kullanılacak etler sadece dana eti olacaktır. Kıyma olarak dana kıyması kullanılacak, YÜKLENİCİ kendi mutfağındaki kıyma makinasında eti kıyarak kıyma haline getirecektir. Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak etler mühürlü olacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla taşınacaktır. Kesinlikle soya ve türevleri kullanılmayacaktır.
- 3.7. Yemek üretiminde kullanılacak tavuk etleri ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde tavuk etlerinin üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. YÜKLENİCİ'nin yemek üretiminde kullanılmak üzere alacağı tavuk etleri taze olacak, dondurulmuş olmayacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.
- 3.8. YÜKLENİCİ'nin yemek üretiminde kullanılmak üzere alacağı kuru gıdalar içinde bulunan senenin mahsulü, yeterli derecede kurumuş, taneleri tek çeşitli, normal büyüklükte olacak, buruşmuş olmayacak, yabancı bitkisel kısımlar, taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler içermeyecek, küf kokulu, böceklilik olmayacak, piyasanın en iyisi kolay pişen ve lezzetli cinsinden olacaktır.
- 3.9. YÜKLENİCİ yemek üretiminde yemeklik ay çiçek yağı kullanacak, salatalar ve sebze yemekleri için yemeklik zeytinyağı kullanacaktır.
- 3.10. Tatlıların dışarıdan temin edilmesi halinde YÜKLENİCİ hijyene dikkat edecek, tepsiler temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Tatlılar kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.
- 3.11. YÜKLENİCİ tüm sebze ve meyveleri her mevsime ait taze, olgun, normal irilikte ve kalitede, temiz ve ambalajlı kasalarda teslim alacaktır.
- 3.12. YÜKLENİCİ ekmekleri, toz, nem ve diğer dış etmenlerden korunacak şekilde servis edecek; yemek saatine kadar olan hazırlık aşamasında salata, tatlı, yoğurt, ekmek, baharat vb. gıda maddelerini üstü kapalı olarak muhafaza edecektir.
- 3.13. YÜKLENİCİ yemekleri, yemek saatinde servise hazır edecek, pişen yemekleri 65°C'nin üzerindeki sıcaklıklardaki benmarilerde ısıyı muhafaza ederek, soğuk yiyecekleri de +4 °C'nin altında hijyenik şartlarda servis yapacaktır. Yiyeceklerin sıcaklıkları Tehlikeli sıcaklık bölgesi olarak bilinen +4 - 65°C aralığında olmayacaktır.
- 3.14. YÜKLENİCİ salata barda sunulan salataları günlük hazırlamakla yükümlüdür.
- 3.15. YÜKLENİCİ, taşıma yemekteki gıda güvenliği nedeniyle 15 Nisan-15 Eylül tarihleri arasında potansiyel riskli grup içerisine dâhil olan, tavuk, tavuklu yemekler, sütlü tatlılar, bulgur pilavı, mayonez ve mayonezli yiyecekler, barbunya vb yiyeceklerle menülerinde yer vermeyecektir.

#### 4. MENÜ İÇERİĞİ VE MENÜDE BULUNMASI GEREKEN YEMEK GRUPLARI VE GRAMAJLARI

##### 4.1. MENÜ İÇERİĞİ VE MENÜDE BULUNMASI GEREKEN YEMEK GRUPLARI

4.1.1. YÜKLENİCİ'nin haftalık yemek çeşidi aşağıdaki şekilde olmalıdır.

- Haftada 3 gün et yemeği (2 gün kırmızı, 1 gün beyaz)
- Haftada 1 gün etli sebze yemeği
- Haftada 1 gün bakliyat yemeği (yaz aylarında idarece uygun görüldüğü takdirde etli sebze yemeği olarak kullanılabilir)

4.1.2. Günlük yemek listesi 4 çeşit ana kap "çorba – ana yemek- yardımcı yemek- yoğurt/ tatlı/ meyve/ komposto" ve 1 çeşit salata olarak hazırlanacaktır.

1 Porsiyon yemekte bulunacak çeşitler.

- Çorbalar = 1 çeşit
- 1. Kap (Ana yemekler) =1 çeşit
- 2. Kap (Yardımcı yemekler) = 1 çeşit
- 3. Kap (yoğurt/ tatlı/ meyve/ komposto) = 1 çeşit
- Salata =1 çeşit

#### 4.2. YEMEK GRAMAJLARI

- Çorba porsiyonları 200 cc olacaktır.
- Etli yemeklerde;
  - Kemikli çiğ beyaz et 250 gr şeklinde verilecektir.
  - Kemiksiz çiğ beyaz et 150 gr. şeklinde verilecektir.
  - Küçük/ büyük parça kırmızı et yemekleri çiğ 90-120 gr. şeklinde verilecektir.
  - Etli / kıymalı sebze yemeklerinde çiğ 40 gr et/ kıyma 100 gr. pişmiş sebze şeklinde verilecektir.
  - Köfte çeşitleri pişmiş 90 gr. şeklinde verilecektir.
- Tahıldan yapılan yemeklerin pişmiş gramaj miktarları pirinç 80 gr., bulgur 70 gr., makarna/Kuskus 70 gr. şeklinde verilecektir.
- Baklagillerden yapılan yemek kişi başına 100 gr. üzerinden verilecek ve içerisinde en az 40 gr. çiğ et olacaktır.
- Meyveleri 150-200 gr. olarak verilecektir.
- Salata, mevsim sebzelerine göre hazırlanacak olup 90 - 110 gr. olarak servis edilecektir.
- Zeytinyağlı yemeklerde yine 90 - 110 gr. olarak servis edilecektir.  
\*Normal ve kepekli ekmek paketli olarak menüye dahil olacaktır.

#### 5. PERSONELE İLİŞKİN HÜKÜMLER

Bu madde boş bırakılmıştır.

#### 6. CEZAI HÜKÜMLER

- 6.1. Yemek yiyenlerde oluşabilecek herhangi bir yemekten kaynaklı besin zehirlenmesi şikâyetlerinde, klinik bulguların ve doktor teşhisi ile aynı olması doğrultuda, aynı zamanda analize gönderilen yemek numunelerinin bulguları desteklenmesi halinde; 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanununun 25 inci maddesi gereğince idare zarara uğratılmış sayılır ve sözleşme tek taraflı olarak feshedilerek teminatı irat kaydedilir.
- 6.2. YÜKLENİCİ firmanın besinin kusurlu olması ve besin hazırlanması sırasında oluşan herhangi bir olumsuzluktan dolayı gıda analizine gönderilmesi sonucu, Türk Gıda Kodeksine uygunsuzluğunun tespiti halinde uygulanacak cezai

işlem, bir önceki gün dağıtımı yapılan porsiyon sayısı bedelinin, hizmet kusurunun ağırlığına göre %50'sinden %100'üne kadar belirlenecek orandır. Bu tutar YÜKLENİCİ tarafından idarenin hesabına defaten yatırılır veya YÜKLENİCİ alacağından mahsup edilerek idare adına irat kaydedilir.

- 6.3. Yönetim tarafından ilgili maddelerce belirtilen kontrolleri yapmak üzere oluşturulacak kontrol komisyonunun hazırlayacağı raporlar-tutanaklar firma için kesin delil niteliğindedir. Bu komisyon YÜKLENİCİ firma yemek imalathanesinde haber vermeden belirli aralıklarla denetleme yapabilir.
- 6.4. Komisyon tarafından yapılan bu denetlemelerde sözleşme ve teknik şartname ile Tarım ve Orman Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı'nın belirlediği kriterlere, ISO standartlarına ve mevzuata uyulmadığının tespiti durumunda halinde cezai işlem uygulanacaktır.
- 6.5. Şartnamede bulunmayan veya unutulmuş durumlarda ortaya çıkabilecek her türlü sorun karşısında ilgili kanunlar çerçevesinde çözülecektir. Teknik Şartname, İdari Şartname ve yapılabilecek olan Sözleşme bir bütündür.

Dr. Öğr. Üyesi Emel ÖKTEM GÜNGÖR  
