



T.C.  
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 85637428-934.99/ **19**  
Konu : Taşımali Hazır Yemek Alımı (Yaklaşık Maliyet)

04/08/2021

Sayın.....

Üniversitemiz Merkez Kampüsünde bulunan Öğrenci ve Personel Yemekhanesinde Öğrenci ve Personellere hizmet vermek amacıyla 2021 eğitim - öğretim yılında dağıtılmak üzere, aşağıda belirtilen miktarlarda taşımali hazır yemek alımı işinin 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi amacıyla yaklaşık maliyet oluşturmak amacıyla yemek birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu yaklaşık maliyet için tespit edilecek olan birim fiyatların 09/08/2021 tarihi saat 10:30'a kadar birim fiyat üzerinden teklif verilmesini ve Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satın Alma Müdürlüğüne bildirilmesini rica ederim.

İlkay KARACA  
Şube Müdürü

No	Mal/Hizmetin adı	Miktar	Birim Fiyat	Tutar
1	Taşımali Hazır Yemek Alımı (5 Çeşit)	130.000 Adet		

TOPLAM	
KDV %	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

**Ek: 1 Adet Teknik Şartname (22 Sayfa)**

**T.C.**  
**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**TAŞIMALI HAZIR YEMEK ALIM**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**TANIMLAR**

**İDARE:** Bu teknik şartnamede Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı bundan böyle “İDARE” olarak adlandırılacaktır.

**YÜKLENİCİ:** Üniversitemiz öğrenci ve personelinin için idarenin belirttiği adreslerde yemek servisi ve servis sonrası temizlik, bulaşık işleri ihalesine katılmak isteyen hizmet sunucunun her birine bundan böyle “YÜKLENİCİ” denilecektir.

**İŞLETME:** Yüklenicinin yemeği hazırladığı ve servis ettiği alanlar “İŞLETME” olarak anılacaktır.

**KONTROL KOMİSYONU:** İdare, Yüklenicinin çalışmalarını kontrol ve denetim yapma hak ve yetkisine sahip olacak ve bunun için konu ile ilgili bir komisyon oluşturarak görevlendirecektir.

**MERKEZ YEMEKHANE:** Yüklenici tarafından yemeğin sunulacağı 15 Temmuz Yerleşkesi içerisinde bulunan yemekhane birimleri( personel yemekhanesi ve öğrenci yemekhanesi).

**HİZMETİN KONUSU:** Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı 15 Temmuz Yerleşkesi içerisinde bulunan yemekhane birimlerinde ( personel yemekhanesi ve öğrenci yemekhanesi) 31/12/2021 tarihine kadar üniversite idaresince onaylanan yemek menüsü ve yemeklerin içine giren malzemeler ile bunların standart gramajları listesine göre malzeme dahil her türlü yemek hazırlama, pişirme ilgili servis ünitelerini (yemekhanelere vs.) dağıtım, servisi ve sonrası hizmetleri ( temizlik vs.) zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesine ait teknik özellikleri ilgili diğer hususları kapsar.

**YEMEK ADEDİ: 130.000 adet/öğün**

**A. İŞİN MAHİYETİ**

1. Bu teknik şartname Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı mutfak ve servis hizmetlerinin yemekhanelerde nasıl yürütüleceğini kapsar.
2. Yüklenici yiyeceklerin siparişi, satın alması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ile öğrenci, idari ve akademik personel yemekhanelerine yemeğin taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması işi ile yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgahların, yerlerin vb. cihazlar ile bina içi ve etrafının temizlenmesi işini üstlenir.
3. İdaremize bağlı tüm yemekhanelerde öğrenci ve personele bir öğünde 5 çeşitten oluşan öğle yemeği ve ikinci öğretimler için akşam yemeği işidir.
4. İdare, ihtiyaç halinde paket servis şeklinde yemek sunulmasını talep edebilir. Paket servis şeklinde sunumda günlük menünün dışına çıkılmamalıdır.

## YEMEK MENÜSÜ

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
<b>1.HAFTA</b>	Şehriye Çorbası Kuru Köfte Fırın Patates Çoban Salata İrmik Helvası	Ezogelin Çorbası Tavuk Tandır Nohutlu Pilav Havuç Tarator Keşkül	Yayla Çorbası Mantarlı Et Sote Bulgur Pilavı Mevsim Salata Ayrın	Domates Çorbası Patlıcan Musakka Şehriyeli Pirinç Pilavı Cacık Meyve	Mercimek Çorbası Nohut Pirinç Pilavı Karışık Turşu Yoğurt
<b>2.HAFTA</b>	Alaca Çorba Fırın Tavuk But Garnitürlü Pirinç Pilavı Yeşil Salata Meyve	Kremalı Sebze Çorbası İzmir Köfte Cevizli Erişte Yoğurtlu Semiz Otu Şekerpare	Tarhana Çorbası Patlıcan Kebabı Meyhane Pilavı Akdeniz Salatası Ayrın	Kremalı Mantar Çorbası Patates Oturtma Peynirli Makarna Zeytinyağlı Karnabahar Fırın Sütlaç	Ezogelin Çorbası Taze Fasulye Fırın Makarna Yoğurt Meyve
<b>3.HAFTA</b>	Mercimek Çorbası Bezelye Şehriyeli Pirinç Pilavı Mevsim Salata Ayrın	Tennuri Çorbası Dana Rosto Patates Püresi Haydari Supangle	Düğün Çorbası Karnıyarık Sebzeli Pirinç Pilavı Çoban Salata Meyve	Arapaşı Çorbası Fırın Köfte Bulgur Pilavı Yoğurt Baklava	Kremalı Brokoli Çorbası Çıtır Tavuk Kanatları Fırın Elma Dilim Patates Akdeniz Salata Meyve
<b>4.HAFTA</b>	Yayla Çorbası Çoban Kavurma Mercimekli Bulgur Pilavı Yeşil Salata Kemalpaşa Tatlısı	Ezogelin Çorbası Tavuk Döner İç Pilavı Mevsim Salata Ayrın	Şehriyeli Tavuk Çorbası Biber Dolması Peynirli Makarna Mevsim Salata Meyve	Kremalı Sebze Çorbası Yumurtalı Ispanak Kıymalı Lazanya Yoğurt Revani	Tarhana Çorbası Kuru Fasulye Pirinç Pilavı Karışık Turşu Meyve
<b>5.HAFTA</b>	Terbiyeli Tavuk Çorbası Karışık Kızartma Salçalı Makarna Yoğurt Meyve	Mercimek Çorbası Tavuk Topkapı Sebzeli Erişte Havuç Salatası Ayrın	Yüzük Çorbası Orman Kebabı Meyhane Pilavı Yeşil Salata Tahinli Tel Kadayıf	Kremalı Mantar Çorbası Kabak Dolması Soslu Makarna Lahana Salatası Meyve	Tel Şehriye Çorbası Sebzeli Kebap Pirinç Pilavı Cacık Kazandibi
<b>6.HAFTA</b>	Kremalı Sebze Çorbası Tavuk Schnitzel Patates Kızartması Salçalı Makarna Havuç Tarator	Ezogelin Çorbası Et Döner Pirinç Pilavı Yeşil Salata Ayrın	Düğün Çorbası Fırında Sebze Türlü Kuskus Pilavı Çoban Salata Meyve	Kremalı Tavuk Çorbası Rosto Köfte Sütlü Patates Zeytinyağlı Taze Fasulye Ekmek Kadayıfı	Alaca Çorbası Mevsim Türlü Kıymalı Makarna Yoğurt Meyve

# STANDART GRAMAJ LİSTESİ

## ÇORBALAR

### TEL ŞEHİRİYE CORBASI

Tel şehriye	15gr
Tereyağı	2 gr
Karabiber	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Yoğurt	10 gr
Un	5 gr
Yumurta	1/5 ad
Ayçiçek yağı	5 gr
Tuz	1 gr

### YAYLA ÇORBA

Yoğurt	50 gr
Pirinç	10 gr
Un	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Kuru nane	2 gr
Tuz	1 gr
Yumurta	1/10 ad
Tereyağı	2 gr

### MERCİMEK ÇORBA

Kırmızı mercimek	30 gr
Kuru soğan	10 gr
Patates	10 gr
Havuç	10 gr
Un	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Salça	5 gr
Tuz	1 gr
Limon	15 gr

### KREMALI SEBZE ÇORBASI

Ayçiçek yağı	10 gr
Garnitür	20 gr
Un	10 gr
Süt	10 gr
Krema	5 gr
Maydanoz	1/20 ad
Tuz	1 gr
Karabiber	1 gr
Tereyağı	2 gr

### KREMALI MANTAR ÇORBA

Mantar	30 gr
Un	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Süt	10 gr
Krema	5 gr
Dereotu	15/1 ad
Tuz	1 gr
Pul biber	1 gr
Tereyağı	2 gr

### EZOĞELİN ÇORBA

Kırmızı mercimek	30 gr
Salça	10 gr
Un	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Bulgur	15 gr
Pirinç	10 gr
Kuru nane	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1 gr

### DOMATES ÇORBA

Domates salça	10 gr
Domates	50 gr
Un	10 gr
Süt	30 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Kaşar peyniri	10 gr
Tuz	1 gr

### ALACA ÇORBA

Nohut	5 gr
Yeşil mercimek	5 gr
Arpa şehriye	2 gr
Kapya biber	3 gr
Kırmızı mercimek	10 gr
Un	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Tuz	1 gr
Kuru nane	1 gr
Pul biber	1 gr
Tereyağı	2 gr

### TARHANA ÇORBA

Tarhana	20 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Salça	5 gr
Kuru nane	1 gr
Tuz	1 gr
Pul biber	1 gr

### TENNURİ ÇORBASI

Dana eti	10 gr
Kırmızı mercimek	10 gr
Nohut	5 gr
Yarma	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Salça	10 gr
Un	5 gr
Tuz	1 gr
Pul biber	1 gr
Tereyağı	2 gr

### DÜĞÜN ÇORBASI

Dana eti	10 gr
Un	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Yoğurt	20 gr
Karabiber	1 gr
Tuz	1 gr
Yumurta	1/10 adet
Tereyağı	2 gr
Limon	15 gr

### KREMALİ BROKOLİ ÇORBA

Brokoli	30 gr
Kapya biber	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Un	5 gr
Süt	10 gr
Krema	5 gr
Tuz	1 gr
Karabiber	1 gr
Tereyağı	2 gr

### YÜZÜK ÇORBASI

Yeşil mercimek	5 gr
Yüzük mantı	10 gr
Nohut	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Salça	5 gr
Tuz	1 gr
Pul biber	1 gr
Un	5 gr
Tereyağı	2 gr

### ARAP AŞI ÇORBASI

Tavuk Göğüs	20 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Un	5 gr
Salça	10 gr
Pul biber	1 gr
Tuz	1 gr
Tereyağı	2 gr
Maydanoz	1/15

### TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

Tavuk Göğüs	20 gr
Yoğurt	10 gr
Yumurta	1/10
Sarımsak	2 gr
Sirke	5 gr
Tuz	1 gr
Pul biber	1 gr
Maydanoz	1/15
Havuç	10 gr
Tereyağı	2 gr

### KREMALİ TAVUK ÇORBASI

Tavuk Göğüs	20 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Un	5 gr
Süt	10 gr
Krema	5 gr
Tuz	1 gr
Karabiber	1 gr
Maydanoz	1/15
Tereyağı	2 gr

## **PİLAVLAR VE GARNİTÜRLER**

### PİRİNÇ PİLAVI

Pirinç	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr

### NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI

Pirinç	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr
Nohut	10 gr

### PİRİNÇ PİLAVI

Pirinç	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr

### GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI

Pirinç	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr
Garnitür	15 gr

**İÇ PİLAVI**

Pirinç	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr
Çam fıstığı	5 gr
Kuş üzümü	3 gr
Dereotu	1/20 ad
Karabiber	1 g
Nane	1 gr
Tarçın	1 gr

**MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI**

Bulgur	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr
Mercimek	20 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Salça	5 gr
Nane	1 gr
Pul biber	1 gr

**MEYHANE PİLAVI**

Bulgur	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr
Kapya biber	10 gr
Çarliston Biber	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Salça	5 gr
Nane	1 gr
Pul biber	1 gr

**CEVİZLİ ERİŞTE**

Erişte	60 gr
Ceviz içi	10 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Tuz	1 gr
Toz biber	1 gr
Tereyağı	5 gr

**FIRIN MAKARNA**

Makarna Fırın	60 gr
Un	10 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Yumurta	1/10
Süt	40 gr
Tuz	1 gr
Beyaz peynir	20 gr
Kaşar	10 gr

**SOSLU MAKARNA**

Makarna	60 gr
Domates	5 gr
Kapya biber	5 gr

**BULGUR PİLAVI**

Bulgur	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr
Şehriye	5 gr

**PEYNİRLİ MAKARNA**

Makarna	60 gr
Beyaz peynir	30 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Tuz	1 gr
Maydanoz	1/10

**SUSAMLI FIRIN PATATES**

Patates	150 gr
Susam	5 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Pul biber	1 gr
Toz biber	1 gr
Tuz	1 gr
Kekik	1 gr

**PATATES PÜRESİ**

Patates	100
Süt	10 gr
Karabiber	1 gr
Tereyağı	2 gr
Tuz	1 gr

**PATATES KIZARTMASI**

Patates donuk	50 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Tuz	1 gr

**KIYMALI LAZANYA**

Lazanya hamuru	70 gr
Dana eti	20 gr
Süt	40 gr

Çarliston biber	5 gr
Salça	5 gr
Tuz	1 gr
K. Toz biber	1 gr
Sarımsak	2 gr
Maydanoz	1/10
Ayçiçek yağı	10 gr

Un	5 gr
Yumurta	1/10 ad
Kaşar peyniri	10 gr
Salça	5 gr
Kuru soğan	10 gr
Çarliston biber	10 gr
Domates	10 gr
Sarımsak	2 gr
Tereyağı	2 gr
Tuz	1 gr
Pul biber	1 gr
K. Toz biber	1 gr

#### **KIYMALI MAKARNA**

Makarna	60 gr
Dane eti	20 gr
Domates	5 gr
Kapya biber	5 gr
Çarliston biber	5 gr
Salça	5 gr
Tuz	1 gr
K. Toz biber	1 gr
Sarımsak	2 gr
Maydanoz	1/10
Ayçiçek yağı	10 gr

#### **SEBZELİ ERİŞTE**

Erişte	60 gr
Salça	5 gr
Kuru soğan	10 gr
Çarliston biber	10 gr
Domates	10 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Tereyağı	5 gr
Havuç	10 gr

#### **KUSKUS PİLAVI**

Kuskus	60 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Maydanoz	1/10
Tuz	1 gr

#### **SALÇALI MAKARNA**

Makarna	60 gr
Salça	10 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Tuz	1 gr
Maydanoz	1/20

#### **SÜTLÜ PATATES**

Patates	100 gr
Süt	20 gr
Kaşar peyniri	10 gr
Sarımsak	2 gr
Tuz	1 gr
Kara biber	1 gr
Toz biber	1 gr

## ANA YEMEKLER

### KURU KÖFTE

Dana eti	120g
Kuru soğan	10gr
Ayçiçek yağ	10gr
May donuz	1/30
Karabiber	1gr
Yumurta	1/10
Ekmek	10gr
Kimyon	1gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Domates	40gr
Sivri biber	25gr

### FIRIN KÖFTE

Dana eti	120gr
Kuru soğan	10gr
Ayçiçek yağ	10gr
Maydanoz	1/30
Karabiber	1gr
Yumurta	1/10
Ekmek	10gr
Kimyon	1gr
Kırmızı biber	1gr
Domates	20gr
Sivribiber	20gr
Patates	50gr
Salça	10gr
Un	5gr

### ROSTO KÖFTE

Dana eti	120gr
Kuru soğan	10gr
Ayçiçek yağ	10gr
May donuz	1/30
Karabiber	1gr
Yumurta	1/10
Ekmek	10gr
Kimyon	1gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Domates	10gr
Sivri biber	15gr
Patates	50gr
Salça	10gr
Un	5gr

### İZMİR KÖFTE

Dana eti	120gr
Kuru soğan	10gr
Ayçiçek yağ	10gr
May donuz	1/30
Karabiber	1gr
Yumurta	1/10
Ekmek	10gr
Kimyon	1gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Domates	20gr
Sivri biber	20gr
Patates	50gr
Salça	10gr
Un	5gr

### TAVUK TANDIR

Tavuk bütün	150 gr
Patates	50gr
Domates	20gr
Sivri biber	20gr
Ayçiçek yağ	10gr
Tuz	1gr
Kırmızı biber	1gr
Pul biber	1gr
Kekik	1gr

### SEBZELİ KÖFTE

Dana eti	120gr
Kuru soğan	10gr
Ayçiçek yağ	10gr
May donuz	1/30
Karabiber	1gr
Yumurta	1/10
Ekmek	10gr
Kimyon	1gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Domates	20gr
Sivri biber	20gr
Patates	25gr
Salça	10gr
Un	5gr
Patlıcan	50gr
Kabak	30gr
Bezelye	10gr



**FIRIN TAVUK BUT**

Tavuk but	250gr
Salça	5gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Ayçiçek yağ	5gr
Domates	20gr
Sivri biber	20gr

**SOYA SOSLU TAVUK SOTE**

Tavuk göğüs	150gr
Salça	5gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1gr
Ayçiçek yağ	5gr
Kırmızı kapy biber	20gr
Sivri biber	20gr
Soya sos	10gr
Kuru soğan	10 gr

**TAVUK TOPKAPI**

Tavuk but(kemiksiz)	250gr
Salça	5gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1gr
Ayçiçek yağ	5gr
Domates	20gr
Sivri biber	20 gr
Pirinç	25gr
Kuş üzümü	3 gr
Çam fıstığı	2 gr
Tarçın	1 gr
Nane	1 gr

**TAVUK PRENSES**

Tavuk pırzola	200gr
Salça	5gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Ayçiçek yağ	5gr
Kırmızı kapy biber	20gr
Sivri biber	20gr
Köri	1 gr
Kuru soğan	10 gr
Ispanak	50 gr
Mantar	20gr
Süt	10 gr
Un	5 gr
Kaşar peynir	10 gr

**PATLICAN KEBAP**

Dana eti	120 gr
Patlıcan	200 gr
Yeşil biber	20 gr
Domates	20 gr
Kuru soğan	10 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	5 gr
Kırmızı biber	1 gr
Pul biber	1 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr

**BEZELYE**

Bezelye	120 gr
Patates	10 gr
Havuç	10 gr
Salça	5 gr
Un	2 gr

**TAVUK DÖNER**

Tavuk göğüs	150 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Pul biber	1 gr
Kekik	1 gr
Köri	1 gr
Salça	5 gr
Yoğurt	5 gr
Domates	20 gr
Sivri biber	20 gr

**TAVUK ŞİNİTZEL**

Tavuk göğüs	150 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Kara biber	1 gr
Yumurta	1/10 gr
Kekik	1 gr
Köri	1 gr
Süt	5 gr
Galet unu	5 gr
Domates	20 gr
Sivri biber	20 gr

**MANTARLI ET SOTE**

Dana eti	120 gr
Mantar	60 gr
Kırmızı kapy biber	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Çarliston biber	10 gr
Domates	10 gr
Salça	5 gr
Tuz	1 gr
Pul biber	1 gr
Kekik	1 gr
Ayçiçek yağ	10 gr

**DANA ROSTO**

Dana eti	150 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	10 gr
Un	5 gr
Kuru soğan	10 gr
Havuç	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr

**ORMAN KEBAP**

Dana eti	120 gr
Kabak	30 gr
Yeşil biber	20 gr
Domates	20 gr
Kuru soğan	10 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Un	5 gr
Kırmızı biber	1 gr
Pul biber	1 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr
Patates	20 gr
Havuç	10 gr
Bezelye	10 gr

**SEBZELİ KEBAP**

Dana eti	120 gr
Kabak	30 gr
Yeşil biber	20 gr
Domates	20 gr
Kuru soğan	10 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Un	5 gr
Kırmızı biber	1 gr
Pul biber	1 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr
Patates	20 gr
Havuç	10 gr
Bezelye	10 gr
Salça	10 gr

**NOHUT**

Nohut	50 gr
Kırmızı kapy	10 gr
Salça	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1 gr

**KURU FASÜLYE**

Kuru fasulye	50 gr
Kırmızı kapy	10 gr
Salça	10 gr
Domates	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1 gr

**ÇOBAN KAVURMA**

Dana eti	150 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	10 gr
Kırmızı kapy biber	5 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr

**ET DÖNER**

Dana eti	150 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	10 gr
Kırmızı kapy biber	5 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr
Yoğurt	10 gr

**PATLICAN MUSAKKA**

Dana eti	60 gr
Patlıcan	200 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	5 gr
Biber kapy	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Yeşil biber	10 gr
Tuz	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Sarımsak	3 gr

**KARNİYARIK**

Dana eti	60 gr
Patlıcan	200 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	5 gr
Biber kapy	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Yeşil biber	10 gr
Tuz	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Sarımsak	3 gr

**TAZE FASÜLYE**

Taze fasulye	100 gr
Kırmızı kapyra	10 gr
Salça	10 gr
Domates	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Tuz	1 gr

**YUMURTALI İSPANAK**

Ispanak	200 gr
Domates	20 gr
Kuru soğan	10 gr
Kapyra biber	10 gr
Salça	5 gr
Tuz	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Yumurta	½

**FIRINDA SEBZE TÜRLÜ**

Kabak	20 gr
Patlıcan	20 gr
Patates	20 gr
Havuç	10 gr
Kapyra Biber	10 gr
Soğan	5 gr
Sarımsak	1 gr
Salça	2 gr
Yağ	3 gr
Tuz	1 gr
Karabiber	1 gr
Pul Biber	1 gr
Kekik	1 gr

**KABAK DOLMASI**

Kabak	150 gr
Pirinç	15 gr
Soğan	3 gr
Yağ	3 gr
Salça	2 gr
Maydanoz	2 gr
Tuz	1 gr
Karabiber	1 gr
Pul biber	1 gr
Kırmızı toz biber	1 gr
Yenibahar	1 gr

**PATATES OTURTMA**

Dana eti	60 gr
Patates	150 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	5 gr
Biber kapyra	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Yeşil biber	10 gr
Tuz	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Sarımsak	3 gr

**MEVSİM TÜRLÜSÜ**

Patates	20 gr
Kabak	20 gr
Patlıcan	20 gr
Taze fasulye	10 gr
Bezelye	10 gr
Bamya	10 gr
Salça	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1 gr
Kuru soğan	5 gr
Kapyra biber	10 gr
Domates	10 gr
Sarımsak	3 gr

**KARIŞIK KIZARTMA**

Patates	40 gr
Patlıcan	40 gr
Kabak	40 gr
Çarliston biber	40 gr
Domates	20 gr
Sarımsak	0,5 gr
Soğan	1 gr
Salça	2 gr
Tuz	1 gr
Yağ	3 gr
Karabiber	1 gr
Toz biber	1 gr

**BİBER DOLMASI**

Dolmalık Biber	100 gr
Pirinç	20 gr
Soğan	3 gr
Yağ	3 gr
Salça	2 gr
Maydanoz	2gr
Tuz	1 gr
Karabiber	1 gr
Pul Biber	1 gr
Kırmızı toz biber	1 gr
Yenibahar	1 gr

## SALATALAR VE SOĞUKLAR

### MEVSİM SALATA

Kırmızı lahana	50 gr
Havuç	30 gr
Kıvırcık marul	50 gr
Domates	10 gr
Limon	10 gr
Maydanoz	1/10
Zeytin yağ	1 gr

### ÇOBAN SALATA

Domates	80 gr
Salatalık	50 gr
Yeşil biber	20 gr
Maydanoz	1/10
Zeytin yağ	1 gr
Limon	10 gr

### HAVUÇ SALATA

Havuç	100 gr
Dereotu	1/10
Zeytin yağ	1 gr
Limon	10 gr

### HAVUÇ TARATOR

Havuç	50 gr
Dereotu	1/10
Sarımsak	5 gr
Yoğurt	150 gr
Zeytin yağ	2 gr
Tuz	1 gr

### YOGURTLU SEMİZ OTU

Semiz otu	50 gr
Dereotu	1/10
Sarımsak	5 gr
Yoğurt	150 gr
Zeytin yağ	2 gr
Tuz	1 gr

### Z.Y TAZE FASÜLYE

Taze fasulye	50 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Kapya biber	10 gr
Zeytin yağ	10 gr
Tuz	1 gr

### KURU FASÜLYE PİYAZI

Kuru fasulye	50 gr
Kuru soğan	10 gr
Siyah zeytin	5 gr
Zeytin yağ	10 gr
Maydanoz	1/10
Domates	10 gr
Limon	10 gr

### YEŞİL SALATA

Kıvırcık marul	50 gr
Roka	1/5
Kuzu kulağı	1/5
Yeşil nane	1/5
Maydanoz	1/10
Dereotu	1/10
Zeytin yağ	1 gr
Limon	10 gr

### AKDENİZ SALATA

Aysberg	50 gr
Kırmızı marul	25 gr
Roka	1/5
Kuzu kulağı	1/5
Kapya biber	10 gr
Havuç	10 gr
Zeytin yağ	1 gr
Limon	10 gr

### LAHANA SALATA

Beyaz lahana	100 gr
Zeytin yağ	1 gr
Limon	10 gr
Dereotu	1/10

### HAYDARI

Süzme yoğurt	150 gr
Sarımsak	5 gr
Zeytin yağ	1 gr
Tuz	1 gr
Nane	1 gr
Dereotu	1/10

### CACIK

yoğurt	150 gr
Salatalık	30 gr
Zeytin yağ	1 gr
Tuz	1 gr
Nane	1 gr
Dereotu	1/10

### YOĞURTLAR

Paket yoğurt	150 gr
Açık yoğurt	150 gr
Süzme yoğurt	100 gr
Ayran paket	200 ml

### TURSULAR

Karışık turşu	70 gr
Kornişon turşu	70 gr
Karnabahar turşusu	70 gr
Jelopone biber turşu	50 gr
Süs biber turşu	50 gr
Turşu dolması	70 gr
Kırmızı biber turşu	70 gr
Patlıcan közlemesi	70 gr

## TATLILAR VE MEYVELER

### FIRIN SÜTLAC

Yumurta	¼
Buğday Nişasta	30 gr
Toz Şeker	50 gr
Pirinç	25 gr
Damla Sakızı	2 gr
Süt	200 gr
Alüminyum Kase	1 adet

### KEŞKÜL

Süt	200 gr
Toz Şeker	50 gr
Yumurta	¼
Buğday Nişastası	30 gr
Hindistan Cevizi	5 gr
Alüminyum Kase	1 ad
Vanilya	1 gr

### SEKERPARE

Un	40 gr
Alba Düz	25 gr
Toz Şeker	100 gr
Yumurta	1/5
İrmik	10 gr
Pudra Şekeri	15 gr
Antep Boz Toz	3 gr
Tane Antep	4 gr
Limon	1/8
Kabartma Tozu	1 gr

### SUPANGLE

Süt	150 gr
Bitter	35 gr
Un	15 gr
Toz Şeker	50 gr
Toz Kakao	5 gr
Pralin	25 gr
Margarin	15 gr
Nişasta	5 gr
Antep Toz Fıstık	1 gr
Kase	1 ad
Kiraz Şekerleme	3 ad
Krem Şanti	15 gr

### REVANİ

Toz Fıstık	3 gr
Hindistan Cevizi	3 gr
İrmik	15 gr
Kabartma Tozu	2 gr
Limon	1/10
Şeker Toz	100 gr
Un Baklavalık	15 gr
Vanilya	2 gr
Yağ Baklavalık	10gr
Yumurta	1 ad

### İRMİK HELVASI

Çam Fıstık	5 gr
İrmik	50 gr
Süt	50 gr
Şeker Toz	50 gr
Sıvı Yağ	10 gr
Tereyağı	10 gr

### KEMAL PAŞA TATLISI

Kemal Paşa	30 GR
Limon	1/8
Toz Fıstık	2 gr
Toz Şeker	100 gr

### KAZANDİBİ

Mısır Nişasta	15 gr
Süt	200 gr
Pudra Şekeri	2 gr
Şeker Toz	50 gr
Vanilya	1 gr
Tarçın	1 gr

### TEL KADAYIF

Kadayıf	200 gr
Biskin Baklavalık	10 gr
Limon	1/10
Toz Şeker	70 gr
Antep Boz Toz	3 gr

### EKMEK KADAYIFI

EkmeK Kadayıfı	1/20
Toz Şeker	100 gr
Kaymak	30 gr

## MEYVELER

Kayısı	150 gr
Erik	150 gr
Elma	200 gr
Armut	200 gr
Portakal	250 gr
Mandalina	200 gr
Üzüm	150 gr
Kavun	300 gr
Karpuz	300 gr
Şeftali	200 gr
Kiraz	200 gr
Çilek	200 gr
Muz	250 gr
Nektari	

## HAZIR TATLILAR

Baklava	120 gr
Tel kadayıf	120 gr
Şekerpare	120 gr
Kazandibi	120 gr
Keşkül	120 gr
Muhallebi	120 gr
Supangle	120 gr
Revani	120 gr
Dilim pasta	150 gr
Profiterol	120 gr

- 6 haftalık yemek menüsü içinden 5 haftalık yemek menüsü seçilerek 5 haftalık yemek dönemi oluşturulacaktır.
- Her dönem için oluşturulan menü İdare'ye sunulup onay alınacaktır. Menüde her yemek çeşidi için porsiyon kalori değerleri verilecektir.
- Yemek porsiyonları yukarıda belirtilen standart gramaj listesine uygun olarak üretilen olacaktır. Doğabilecek her türlü sonuç yükleniciye aittir.
- Menü planlaması yapılırken T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan (2019) "Türkiye Beslenme Rehberi" dikkate alınmalıdır.
- Ekmek çeşitlerin haricindedir. Ekmekler 50 gr.'lık poşetli paketler halinde olmalı, tam buğday/kepekli ve beyaz ekmek çeşitleri eşzamanlı servis edilmelidir. Kişi başı en fazla 2 adet verilecektir.
- Su, günlük olarak personel yemekhanesi için personel için belirtilen yemek adeti kadar 200 ml'lik ambalajlarda temin edilecektir. Öğrenci yemekhanesinde su servisi üniversite tarafından temin edilecek sebillerden sürahlilere doldurularak karşılanacaktır.
- Yemeklere tuz ve baharat yemeğin lezzetini bozmayacak şekilde en uygun miktarda konulacaktır. 1 gr'lık paketlerde tuz, acı ve tatlı pul biber ve karabiber sonradan eklenecek şekilde, yemekhane içerisinde belirlenen stantlarda yüklenici tarafından temin edilip, bulundurulacaktır.
- Ayran kapalı ambalajda servis edilecektir.
- Yemekler uygun servis sıcaklığında servis edilecektir. Servise hazır hale getirilen sıcak yemekler servis zamanına kadar, en az 67°C'yi sağlayacak bir sistemde bekletme işlemine tabii tutulacak ve servis süresince de bu sıcaklığın devamı sağlanacaktır. Soğuk yemekler ise +1°C - +4°C ve aralığında muhafaza edilecektir. Servis süresince sıcaklığı ise +4°C ile +10°C arasında olacaktır. Sıcaklık kontrollerinin kayıtlarının tutulması yükleniciye aittir. Hazırlık, üretim ve servis sürecinde tüm çalışanlar maske, bone, eldiven kullanacaktır.
- Salata yanında tamamlayıcı olarak nar ekşisi, limon (veya limon sosu), zeytin yağı da yüklenici tarafından temin edilip, bulundurulacaktır.

## B. GENEL HÜKÜMLER

1. Aylık yemek listelerinde yaşanan zaruretlerden (ürün tedariki ve kalitesi) ötürü değişiklik yapılması gerektiğinde her ayın 20'sine kadar İdare'ye danışılarak yüklenici tarafından yeni liste hazırlanacaktır. 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.
2. Onaylanan listeler İdarenin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.
3. Öğrenci (öğle ve ikinci öğretim) ve personel yemek sayıları ayrı olarak İdare tarafından bildirilip, yemek yemeyen kişi kalmayacak şekilde belirlenecektir. Kayseri Üniversitesi yetkilileri tarafından belirtilen yemek sayısı kadar yemek çıkarılmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır. **Ödemeler turnike geçiş raporu sayısına göre yapılacaktır.** Fazla kalan yemekten idare sorumlu olmayacaktır.
4. Öğrenci ve personel yemek sayıları ayrı olarak bildirilip, ilgili yemekhanelere belirtilen sayı kadar yemek teslim edilip, ay sonunda faturalandırma turnikenden geçip yemek yiyen öğrenci ve personel yemek sayıları toplanarak ayrı ayrı faturalandırılacaktır.
5. Yiyecek madde ve malzemelerinin, kişi sayısı esas alınarak şartnamede belirtilen gramajlara göre hazırlanması zorunludur.
6. Yemek günlük olarak hazırlanacaktır. Öğle yemekleri sabah pişirilecektir. İkinci öğretim yemekleri de aynı gün içinde pişirilecek ve sıcak-soğuk zinciri kırılmadan hazırlanacaktır.
7. Herhangi bir nedenle bir öğünde mutfakta artan yemekler başka bir öğünde kullanılmayacaktır.
8. Öğle Yemeği servis saatleri 11:00–14.00'tür. İkinci öğretim yemek servis saatleri 16:00-18:00 arasındadır. İdare ders saatlerine göre önceden yazılı olarak bildirerek yemek servis saatini ayarlama yetkisine sahiptir.
9. Yemek servisinde kullanılacak servis ekipmanları (tablot, sürahi, bardak, çatal, kaşık, bıçak, porselen tabaklar, peçetelik, vazo, vb.) Kayseri Üniversitesi tarafından temin edilecektir.
10. Öğrenci ve personel yemekhanelerinde yer alan sanat ve kültür çalışmaları ile öğrenci sınavlarının yapıldığı alanlarda bu aktivitelere devam edilecektir. Yüklenici bu aktivitelere yardımcı olacak, çalışmalar için yemekhanelerde idarece bir görevli bulundurulacaktır.
11. İşletmede kullanılan içme suyu damacana veya şehir şebekesinden idarenin uygun gördüğü arıtma cihazı ile arıtılarak sağlanmalıdır.
12. Personel ve öğrencilerin Sosyal ve Kültürel faaliyetleri kapsamında hafta sonları (tatil günleri) veya akşam mesai bitiminde, idarece bir hafta önceden haber verilmek üzere ihale fiyatından yemek hizmeti verilecektir.
13. Yemekler az tuzlu ve az baharatlı olacaktır.
14. Yemeklerde kullanılan sıvı ve katı yağ asitliği düşük birinci kalite yağ olmalıdır. Yağ kalite parametrelerinde asgari olarak ilgili bakanlıkça çıkarılan mevzuattaki koşullar sağlanmalıdır.
15. Yüklenicinin temin edeceği alet-ekipmanlar sağlık açısından risk oluşturmayan özellikte ve TSE standartları ve ilgili kanun, tüzük, yönetmeliklere uygun vasıfları taşımak zorundadır.

## C. İŞLETME ÇEVRESİ

1. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği yere konulacaktır.
2. Yüklenici faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.
3. Yüklenici, atıklarla ilgili yasal düzenlemelere, Üniversitemiz Atık Yönetimi Yönergesine ve Atık Yönetimi Komisyonu tarafından alınan kararlara uymak zorundadır. Sıfır atık projesi kapsamında geri dönüşümle ilgili tüm masraflar yükleniciye aittir.

## D. İŞLETME İÇİ

1. Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde temizlenmeli, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
2. 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.
3. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı, düzenli temizlik, bakım ve onarımları yapılmalıdır.
4. Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.
5. Tesis içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.

## E. GIDA GÜVENLİĞİ

1. Türk Gıda Mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmaz.
2. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
3. 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.
4. Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren Türk Gıda Mevzuatına uygun etiket bulunmalıdır.
5. Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
6. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
7. Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketlenme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.
8. Üretim aşamalarından veya tüketime sunulan gıdalardan numune alınacaktır.
9. Kontrol komisyonu her zaman yemek üretim tesisini ve kullanılan malzemeleri denetleme yetkisine sahiptir.



## F. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

1. İşletmede yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü olmalıdır. İşletmede hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmeli, hijyen kontrol programları işletmenin 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.
2. İşletme içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalıdır.
3. Alet ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalıdır.
4. İşletmede, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalıdır. İşletmenin temizliğinde kullanılacak temizlik maddeleri, malzeme, makine ve ekipmanları ve diğer malzemeler Sağlık Bakanlığı'ndan izinli ve gıda sektöründe kullanılabilir özellikte ve standartta TSE damgalı ve hijyenik özelliğe sahip olmalıdır. Temizlikte kullanılacak fırça, sünger, mop ve toz alma bezleri her gün dezenfekte edilmelidir.
5. **İşletmede kirlenen servis ekipmanları sanayi tipi bulaşık makinesinde temizlenerek tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir. Üniversite yemekhanesinde kullanılan servis ekipmanları da yerinde temizlenerek kullanıma hazır hale getirilecektir.**
6. 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.
7. 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 temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalıdır.
8. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
9. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalıdır.
10. **Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.**

## G. ZARARLI HAŞERATLARLA MÜCADELE

1. İşletmede etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü olmalıdır.
2. İşletmede 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 alınmalıdır.
3. Zararlılarla mücadele Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kurallarına uygun olarak İdarenin uygun gördüğü periyotlarda yapılacaktır.
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.
5. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
6. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

## H. İŞLETMEDE KULLANILACAK SU VE BUZ

1. İşletmenin Üniversitedeki kısımlarında kullanılan su Üniversitemiz su şebekesinden sağlanır. Ancak su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılmaması durumunda Yüklenici gerekli tedbirleri almak zorundadır.
2. Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda kodeksine uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.

## İ. PERSONEL HİJYENİ

1. İşletmede personelden sorumlu görevli bir eleman bulunmalıdır. Görevlinin ismi İdareye bildirilmelidir.
2. İşletmede ve yüklenici mutfağında çalışan personelin sağlık raporları ve portör muayeneleri olmalı ve kontrolleri 6 ayda bir periyodik olarak yapılmalıdır.
3. 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 direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.
4. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
5. Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
6. 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.
7. Gıda hazırlama ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
8. Ürünle direk 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.
9. Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.
10. Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır. Her çalışan personelin yeterli sayıda yazlık ve kışlık iş kıyafeti olmak zorundadır. Kıyafetler her zaman temiz ve ütülü olmalıdır.
11. Çalışma esnasında maske, bone, eldiven kullanılmalıdır.
12. Masraflar yükleniciye aittir.

## J. SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI

1. Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.
2. Yüklenici Rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanılmalıdır.
3. Yemek hizmeti verilen tüm mutfaklara 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.

## K. TEKNİK DONANIM, ALET, EKİPMAN

1. İşletmede kullanılan ve yükleniciye ait olan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz vb. karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
2. Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır.
3. Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi işi en son teknolojiye uygun tercihen el değmeyen yöntemler ile yapılmalıdır. Yüklenici yemeklerin hijyenik şartlarda, besin değerlerini kaybetmeden ve sağlıklı üretilebilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı İdarenin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
4. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
5. Kablo ve borular kir birikmesi, yoğuşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
6. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından Yüklenici sorumludur.
7. Kullanılmayan tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.
8. Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik olmalıdır.
9. Yüklenici öğrenci ve personele uygun sıcaklıkta ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi ve teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Bunun için İdareden ek bir hak talep edemez. Ancak söz konusu araç ve gereçleri İdareden izin alarak İdare'nin belirleyeceği şartlarla kullanma hakkına sahiptir.
10. İdare tarafından yükleniciye sağlam vaziyette teslim edilen demirbaşlar alım süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır. Yüklenicinin son istihkakı idarece alıkonularak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra ödenecektir.

## L. TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ

1. İdare ihaleye konu tanımlanan işin tüm süreçlerini değerlendirmek amacıyla Kontrol Komisyonu adı altında bir ekibi yemek hizmetinin verileceği tüm alanlarda görevlendirecektir.
2. Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
3. İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler işletmenin veya tedarikçinin belirlediği parti/seri numarası ile tanımlanmalı ve işleme sürecinde izlenebilirliği sağlanmalıdır.
4. Yüklenici, Kontrol Komisyonunun kontrolü dışında hiçbir ürün ve malzeme kullanmayacaktır. Kontrol Komisyonu gerekli gördüğü hallerde (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 değiştirilecek veya başka bir yükleniciden temin edilecektir.
5. Kurallara uygun olmayan malzeme getirilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.

6. Yüklenici, İdare tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen Kontrol Komisyonu gözetiminde bir asıl ve bir şahit numune alacaktır. Alınan numuneler 48 saat uygun koşullarda saklanacaktır. Numune alma işlemi Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün Numune Alma Esaslarına uygun şekilde yapılmalıdır. Bu numuneler İdarenin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek numunelerin tetkik ve tahlilleri yaptırılır. Bütün bu masraflar Yükleniciye aittir.

## M. SUNUM

1. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
2. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
3. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
4. Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun ekipman bulundurulmalıdır.
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 termometreler ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir.
6. Pişirilen yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise edilecektir.
7. Pişirme yöntemleri de İdarenin Kontrol Komisyonunun denetiminde olacaktır. Yüklenici İdare Kontrol Komisyonunun bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir. Uygun olmayan yemeğin telafisi Yüklenici tarafından sağlanacaktır.
8. **Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. 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, trans yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.**
9. Ekmek günlük taze ambalajlı 50 şer gramlık paketler halinde olmalı (beyaz, kepekli, tam buğday vb. olabilir) olarak mutfığa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Hesaplamalarda genel ölçü kişi başı 2 paket ekmek olacaktır.
10. **Yemekhane bulunan masa ve sandalyelerin temizlenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm yemekhanelerde eksik olan çatal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi vb. Yüklenici tarafından yeterli sayıda temin edilecektir.**
11. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (peçete, kürdan, vs.) hemen giderilecektir.
12. Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtan personelin eldiven, bone ve maske takması zorunludur.
13. Yemekler içinde kullanılan malzemelerin (sebze, et, bakliyat vb.) net bir şekilde anlaşılabilirliği, nezih, göze hitap eden, kaliteli ve güzel bir tarzda sunulmalıdır.

## N. TAŞIMA DEPOLAMA VE SAKLAMA

1. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam, hijyenik ve amacına uygun olmalıdır.
2. Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.
3. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
4. Ham madde, 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.
5. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.
6. 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. Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
8. Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
9. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
10. Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
11. Yemekhane alanı içerisinde yer alan tuvaletlerin temizliği ve bakımı yüklenici tarafından yapılacaktır.

## O. EĞİTİM

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

## P. ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

1. Yüklenici yemeğin pişirilmesi, yemekhanelere ulaşması, öğrenci ve personele servisinin yapılması, servis sonrası bulaşık ve temizlik işlemlerinin gerçekleştirilmesi için;

**Yemek hizmeti servisi sırasında, yemek hazırlama ve servis öncesi hazırlık ve yemek sonrası hizmetler müddetince yeterli sayıda personel bulunduracaktır. Yemek servisi sırasında servis hizmeti vermek üzere öğle yemeği için 2 aşçı, 4 aşçı yardımcısı, 1 meydancı, 3 garson, 3 bulaşıkçı personel bulundurmak zorundadır. İkinci öğretim için 1 aşçı, 2 aşçı yardımcısı, 1 meydancı, 2 garson, 2 bulaşıkçı personel bulundurmak zorundadır.**

**Not: Yemekhanelerde günlük ortalama yemek yiyen sayısı öğlen ve ikinci öğretim yemeği dahil 1.700 kişinin üzerine çıkması halinde her 150 kişilik artış için yüklenici eleman sayısını 1 kişi artıracaktır.**

Yüklenici çalıştıracığı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak zorundadır:

- Nüfus cüzdanı sureti (Tasdikli)
- Adli sicil kaydı
- İkametgâh senedi

- SGK'ya uygun olarak hazırlanmış sigorta işlemlerinin tam olduğunu gösterir belge ve sigorta kartı
- Çalışanlara ait iş sağlığı ve güvenliği eğitim katılım belgesi
- Yüklenici elemanı olduğunu gösterir resimli kimlik kartı
- Sağlık raporu

Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya içerisinde konularak en geç 15 gün içinde İdareye teslim edilecektir.

Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır.

2. Yüklenici İdareyle muhatap olacak yönetici düzeyinde bir yetkilisini bulduracaktır.
3. Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
4. Yüklenici İdarenin haberi olmadan eleman değiştirmeyecek, İdarenin değiştirilmesini talep ettiği personel ise derhal değiştirilecektir. Çalıştırılan personelin kimliklerini belirleyen liste, İdareye işe başlamadan 3 gün önce verilecektir. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personel için dosya tutulacak, dosya içinde çalışan personelin kimlik bilgileriyle güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacaktır ve Yüklenici İdare tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında olabilecek suç durumunda Yüklenici sorumlu olacaktır. Ayrıca Yüklenici işe alacağı kişiyle ilgili idarenin onayını alacaktır.
5. İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.
6. Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.
7. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
8. Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde personeline portör muayenelerini yaptırmak zorundadır. Yüklenici günü gelen rutin kontrolleri gününden 3 gün önce yaptırıp resmi raporlarını İdareye vermek zorundadır.
9. 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, İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür.
10. Sosyal Sigortalar Mevzuatının İşçi-İşveren hakkındaki yasalardan dolayı işçi alınması, işçi çıkarılması ve işçi haklarını ödemesi gibi sorumlulukları Yükleniciye aittir. İdare bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.
11. Yüklenici, işleri aksatmayacak şekilde en az İdarenin öngördüğü sayıda işçi çalıştırmak zorundadır. Yüklenici işçilerinin hastalık, rapor, yıllık izin, idari izin gibi hallerinde anlaşmada öngörülen sayı kadar kişi çalıştırmakla yükümlüdür.
12. Yüklenici işçilere ait maaş bordrolarını (bir ay önceki) İdareye teslim etmek zorundadır. Yüklenici işçilerine maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip, imzalayacak ve işçilere her ay teslim edecektir.
13. Her ay sonunda istihkakını almadan önce bir önceki aya ait olan ve işçilerinin de imzalarının bulunduğu maaş bordrolarını, önceki dönemler için işçilere ait ücret, izin ücreti, yıllık izin, bayram tatili veya fazla çalışma karşılığı fazla mesai ücreti alacağını olmadığını ve sigorta primlerinin ödendiğini belirten her türlü belgeyi onaylayıp kaşeleyerek İdareye teslim edecektir.
14. Yüklenici, halen çalıştırdığı ve bu ihale döneminde yeni işe aldığı gerek bu işyerinden şartname dışı hizmetlerde çalışan gerekse daha önce kendinin çalıştırdığı veya başka işyerinde çalışıp sonra Yükleniciye giren işçilerin ihale tarihinden önceki dönemler için

olabilecek maaş, fazla mesai, bayram tatili ücret, kıdem tazminatı gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumlu olduğunu ve bunlardan İdarenin sorumlu olmadığını kabul eder.

15. Yüklenici sigortasız, portör muayene kartı ve rutin kontrolleri eksik olan personel çalıştıramaz. Yüklenici personeli, sigorta priminin ödenmesi konusunda şüphesi olduğunda İdareye başvurabilir. İdare lüzum halinde evrakları inceleme altına alabilir.
16. Yemekhane çalıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.

## **R. DİĞER HUSUSLAR**

1. Yemeklerin yemekhaneye gönderilmesi ve servis edilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her yemekhaneye yemek yiyen adedinin yüzde ikisi kadar opsiyon gönderecektir.
2. Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır.
3. Yüklenici bu tür maddelerin (Doğalgaz, LPG, Elektrik, Su vb.) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır. Yüklenici kendi kullanımlarına ait tüketimleri belirlemek üzere sızma sayaçlar taktırmak ayrıca bireysel aboneliklerini yaptırmak zorundadır. Yüklenici ihaleyi aldığı zaman abonelikleri başlatmak, sona erdiği zaman abonelikleri sona erdirmek zorundadır. Tesisin anahtarının biri Üniversitenin güvenlik odasında olarak bulundurulacaktır. Bu anahtar ancak olağanüstü durumlarda İdare tarafından Yükleniciye bilgi verilerek birlikte kullanılacaktır.
4. Kontrol Komisyonları yemekhanelerin ve mutfakların her alanında denetim yapabilir.
5. Yüklenici gerek esas taahhüt süresi içinde gerekse diğer sebepten dolayı taahhüdün feshine kadar, katma değer vergisi hariç vergi artışları veya yeni vergi ve resim konması, fiyatların yükselmesi, taşıma gibi sebeplerle fazla para verilmesi talebinde bulunamaz. Bu amaçla yemek gramajlarında eksiltme yapamaz.
6. Yüklenici Firma, idarenin göstereceği yerlerde yemek servisi yapmak zorundadır. Adres değişikliği olması durumunda idare, yükleniciye 7 (yedi) gün önce bilgi verecektir.
7. **Yüklenici firma, idarenin göstereceği yerlerde yemek servisinin yapılması için idarenin temin edeceği malzemeler dışında kalan gerekli tüm malzemeleri temin etmek zorundadır.**
8. **Sunulan yemeklerin gramajlarının idare tarafından kontrol edilmesi amacıyla yüklenici, yemek servisi yapılan tüm noktalarda hassas terazi bulundurmak zorundadır.**
9. **İdarenin belirleyeceği Kontrol Teşkilatı üyeleri (3 asil, 3 yedek) yemeğin kalitesinin tespit edilebilmesi maksadıyla öğlen yemeklerini herhangi bir bedel ödmeden yiyecektir.**