

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI

**BAŞKENT OSB TEKNİK BİLİMLER VE HACETTEPE ANKARA SANAYİ ODASI
1. OSB MESLEK YÜKSEKOKULLARI İÇİN MALZEME DAHİL HAZIR YEMEK
HİZMET ALIMI İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

A) İŞİN MAHİYETİ

1. Bu teknik şartname, Hacettepe Üniversitesi öğrencilerine Ankara Sanayi Odası 1. OSB Meslek Yüksekokul ve Başkent OSB Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu binalarındaki yemekhanelerde bu şartnamede belirtilen esaslar çerçevesinde tek öğün, öğle, olarak 16 Şubat-15 Mart 2026 tarihleri arasında verilecek olan yemeğin idarece onaylanan aylık yemek listesine göre, yüklenicinin imalathanesinde yapımı pişirilmesi yemekhaneye taşınması, servisi ve servis sonrası temizlik hizmetlerini kapsar.
2. Yüklenici yiyeceklerin siparişi, satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ile yemekhaneye taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kapların toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması, yemekhanede kullanılan sandalyelerin ve masaların, tezgâhların, benmarilerin, yerlerin vb. cihaz ile yemekhane içinin temizlenmesi işini üstlenir.

B) YÜKLENİCİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

1. Yüklenici yemeklerin pişirilmesi işini kendisine ait mutfakta yapacaktır. Başka yüklenicilerden yemek temini yapmayacaktır. Bir Öğün yemeğin kalorisi; bir üniversite öğrencisinin günlük enerji ve besin ihtiyacının en az üçte birini karşılayacak şekilde; kaliteli, lezzetli, doyurucu ve ekme ilavesi ile ortalama 1000-1300 kalori arasında olacaktır.
2. İdare, yükleniciye günlük yemek yiyecek öğrenci sayısını belirtmeyecektir. Yüklenici dönemsel öğrenci yoğunluğuna göre öğrenci mağdur edilmeyecek şekilde sayıyı kendisi belirleyecektir. Her ne sebepten olursa olsun yemek yiyen kişi sayısında meydana gelecek azalma ve artmalar idareye yükümlülük getirmez.
3. Yemeğin pişirilme işi, idarenin onayladığı yemek listesine göre yüklenicinin kendi imalathanesinden hazırlanacaktır. Yemek hizmeti taşıma usulü ile yüklenici firma tarafından gerçekleştirilecektir.
4. Yemeğin pişirilmesi esnasında Diyetisyen/Gıda Mühendisi, Aşçı ve diğer görevlilerin çalıştırılması yükleniciye ait olup yemekte kullanılacak malzemeler Türk Gıda Kodeksi'de belirtilen miktar ve kalitede olacaktır. Her türlü yemek malzemesi yüklenici tarafından temin edilecek olup, pişen yemek her zaman Üniversite yetkilileri tarafından kontrol edilecektir.
5. Menü firmanın diyetisyen/gıda mühendisi tarafından hazırlanarak bir önceki ayın ilk haftası idareye onaylanması için gönderilecektir.
6. Belirlenen günlük yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapılmak istendiğinde, Firma, yemek listesinde idareye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir.
7. Üretilen yemeklerin belirlene saatler içinde bitmemesi, servis saatleri içinde verilen hizmette sürekliliğin sağlanması ve çeşitlerde tükenme olmaması esastır.

D.İ.K.

B.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI

8. Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, saklanmasında ve dağıtımında uygun paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır. Mutfakta kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan, tahtadan imal edilmiş malzeme kullanılmayacaktır.
9. Yemek pişirme de kullanılan su; Türk Gıda Kodeksi'ne uygun su olacaktır.
10. Yemeklerde kullanılacak kırmızı etler ve kıyma mevzuata uygun dana eti olacaktır.
11. Yemek üretiminde kullanılacak tavuk etleri mevzuata ve belirtilen gramajlara (Ek 1) uygun olacaktır.
12. Yemeklerde domuz yağı, margarin, palm yağı ve bitkisel karışım yağı kullanılmayacaktır. Zeytinyağlı yemeklerde riviera zeytinyağı, salatalarda natürel sızma zeytinyağı kullanılacaktır. Yemeklerin aşırı yağlı olmaması gerekmektedir.
13. Kızartmalarda kullanılan yağlar birden fazla kullanılmayacaktır. Kızartmalarda kullanılan veya herhangi bir amaçla bir kez kullanılan yağlar yemek yapımında kullanılmayacaktır.
14. Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, renklendirici, kıvam artırıcı, lezzet verici miksler kullanılmayacaktır. Hazır püre tozu kullanılmayacak püre patatesten imal edilecektir.
15. Yoğurt ve ayran ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, vakumlu ve en iyi kalitede olacak ambalaj üzerinde firmanın adresi, unvanı, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Yoğurtlar tam yağlı olmalıdır.
16. Yemeklerde kullanılan salça, domates salçası olacak, imalatçısı, menşei ve kullanım süresi belirlenmiş, orijinal ambalajlarda ve olacak, kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin gaz oluşmuş, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi uygun olacaktır.
17. Yemeklerin üretiminde kullanılan dondurulmuş gıdalar kendine has tat, koku ve renginden olmalı içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kullanılan ürünler Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
18. Yemek üretiminde kullanılacak olan kuru gıdalar gıda maddeleri tüzüğüne uygun, temiz, kurtlanmamış, küfsüz, kokusuz, böceksiz olacak içerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
19. Meyve ve sebzeler taze, olgun, meyveler belirtilen gramajda (Ek 1) olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, beklemiş, sararmış ve kartlaşmış olmayacaktır. Yemekhanelerde dağıtılacak meyveler cinsine göre uygun dezenfektan malzemelerle yıkanarak servis yapılacaktır.
20. Sütlü tatlılar, meyve kompostoları, hoşaf, aşure, helva türleri gibi tatlılar uygun tat, kıvam, taze, standart ve 1. Kalite olacaktır. Tatlı ve kompostolarda tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak, suni tatlandırıcılar ve glikoz şurubu kullanılmayacaktır.
21. Serviste dağıtılacak paket yoğurtlar tam yağlı ve 200 g olmalıdır. Ayranlar 200 ml olacaktır.

3.

DRK

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI

22. Yemekler üretildikleri gün tüketilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır. Firma tarafından hazırlanan yemekler pişirilme ve sunulma sırasında yüklenicinin görevlendirdiği bir diyet uzmanı/gıda mühendisi tarafından denetlenecektir. Yemekler renk, koku, tat, görünüş, sıcaklık ve gramaj gibi nitelik ve nicelik bakımından kalitesi servise uygun olmadığı takdirde eşdeğer yemek, o öğüne yetişecek şekilde firma tarafından temin edilecektir.
23. Pişirilen yemekten numune alma ve numuneyi saklama işlemleri yüklenici firma tarafından yapılacak, steril kaplara alınan numuneler 72 saat buzdolabında saklanacaktır.
24. Yüklenici firma yemek servis sıcaklığın ölçülebilmesi için prob termometre ve porsiyon gramaj kontrolü için hassas terazi tedarik edecektir.
25. Personel ve ekipman hijyeni için el dezenfektanı, yüzey dezenfektanı, el yıkama sabunu, havlu peçete bulundurulacaktır.
26. Yemek servisinde 50 gr isteğe göre tam buğday ekmekek, kepekli ya da sade olacak şekilde paketli roll ekmekek bulundurulacaktır. Poşetlenmemiş, üzerinde son kullanma tarihi yazmayan, bayat ekmekek kesinlikle kullanılmayacaktır.
27. Servis sırasında verilecek olan su uygun 200 ml'lik paket su olacaktır.
28. Pişirilen yemek ağız kapalı paslanmaz çelik kaplarda (gastronom küvet ve tepsilerde) termobox ile yemekhanelere taşınacaktır. Taşıma sırasında yemeğin görünümünü ve yapısının bozulmamasına özen gösterilecek, yemek cinsine göre soğuk veya sıcak olarak muhafaza edilecektir.
29. Yüklenici firma tarafından hazırlanacak yemekler hijyenik koşullara uymak zorundadır. Hazırlanan yemeklerin hijyenik koşullara uymaması ve/veya yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olmaması nedeniyle meydana gelecek herhangi bir olumsuzlukta her türlü sorumluluk yüklenici firmaya ait olup, sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır.
30. Servis yapılan alanın temizliği ve servis yapılması ile ilgili tüm araç gereç ve sarf malzemeleri (servis kabı, tabak, kaşık, çatal, bıçak, peçete, tuzluk, kürdan, biberlik, masa örtüsü, sirke, limon suyu) yüklenici firma tarafından yeterli miktarlarda karşılanacaktır.
31. Yemek dağıtılmadan önce yemek salonu açılacak, temizlenecek, masa üstü ve diğer malzemeler (peçete, tuzluk vb.) tamamlanacak ve salon servise hazır hale getirilecektir.
32. Bulaşık yemek kapları yiyenler tarafından bulaşıkhaneye bırakılacak ve bulaşık yıkama yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Yemekhanesinin temizliği yapılarak tekrar servise hazır hale getirilecektir.
33. Yüklenici yemeğin aksatılmadan yemek saatleri içerisinde dağıtılmasını sağlamak için yemek saatlerinde yeteri kadar personelini yemekhanede hazır bulunduracaktır.
34. Temizlik için gerekli malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Kullanılan personel yemek araçları (tabak, kaşık, çatal, bıçak vb.) hijyenik ortamda bulaşık makinesinde yıkanacaktır. Bulaşık yıkama ve temizlik ile ilgili tüm personel araç, gereç ve sarf malzemelerinin temini yüklenici firma tarafından yapılacaktır.

B.

D.K

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI

35. Her gün yapılan temizliğe ilave olarak haftada bir gün bu yemekhaneyi kapsayan genel temizlik yapılacaktır. Hijyenin sağlanabilmesi için dezenfektanlı temizlik malzemeleri kullanılacaktır.
36. Yüklenici firma, yemek atıklarının sızdırmaz poşetler içerisinde çöp konteynırlarına atılmasını temin edecektir. Çöp kutuları kapaklı ve ayaktan basmalı şekilde olacaktır.
37. Firma sorumlusu yemekhane salonunda bulunan her şeyin temizliğinden, kullanılan malzemelerin bakım ve onarımından sorumludur. Bu konuda gerekli kontroller Üniversite tarafından görevlendirilen ilgililer tarafından yapılacaktır.
38. Yemek yapımı ve serviste görevli personel idare tarafından onaylanmış tek tip kıyafet, bone, eldiven, kolluk ve maske giyecektir. Bu personeller saç ve sakal uzatmayacaktır. Yüklenici firma kılık kıyafet ve hijyen koşullarına dikkat etmeyen personelini ihtarla gerek kalmaksızın derhal değiştirecektir. Ayrıca personelin yaptığı işe uygun kişisel koruyucu donanım yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
39. Ankara Sanayi Odası 1. OSB Meslek Yüksekokul ve Başkent OSB Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu idaresi yemek dağıtımında çalışacak personel sayısını hizmetin aksamadan yürütülmesi için kendisi belirleyecektir. Yüklenici çalıştırdığı personelin her türlü iş ve hareketleriyle vergi, sağlık, iş kazaları, emniyet vs. gibi hususlardan dolayı yönetmeliğe uygun olan ilgili kuruma sorumlu olacaktır.
40. Yüklenicinin çalıştıracığı personel; öğrenciye karşı davranışlarında nezaket ve ciddiyet kurallarına uygun bir şekilde hareket edecektir.
41. Mazeret ve hastalık gibi sebeplerle çalışan görevli personelin sayısında azalma yapılmayacak hiçbir şekilde hizmetin aksamasına sebep verilmeyecektir.
42. Ayrıca Yüklenici İş Kanunu'na ve İşçi Sağlığı, İş Güvenliği Tüzüğü hükümlerine göre her türlü gereken tedbiri alacaktır.
43. Çalıştırılan her bir personelin Hijyen Eğitimi Sertifikası olmalıdır. İdare gıda kontrolü ile ilgili isteklerini firmaya bildirdiğinde firma bu talepleri yerine getirmekle yükümlüdür.
44. Yüklenici firma çalıştırdığı personele ilişkin belgeleri idareye vermek zorundadır.
 - a) Personel listesi (nüfus cüzdanı fotokopileri)
 - b) Adli sicil kaydı
 - c) SSK prim belgesi
 - d) Hijyen sertifika fotokopisi
45. Yüklenici firma servis ve servis sonrası hizmette görevli personelinden birinin işten ayrılması halinde istenilen belgelerle birlikte yeni işçiyi 24 saat içinde idareye bildirmek zorundadır.
46. Yüklenici firma yemekhanelerde firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü hasar ve zararı tanzim etmekle mükelleftir. Ayrıca yemeğin pişirilmesi ve dağıtım hizmetlerini istenildiği şekilde ve zamanında yerine getirmediği takdirde kurum idaresi yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü yemek hizmetini piyasadan temin eder ve bedelini ilgili firmanın istihkakına mahsup eder.
47. Alınan yemek hizmeti için kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi

B.

DK

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI

ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

48. Yüklenici firma Ankara Sanayi Odası 1. OSB Meslek Yüksekokul ve Başkent OSB Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu yemekhanelerinde yemek servisi yapıldığına dair ilgili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerinden İşletme Kayıt Belgesi alacaktır.
49. Ankara Sanayi Odası 1. OSB Meslek Yüksekokul ve Başkent OSB Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu yemekhanelerinde servis edilen yemek aynı olacaktır.
50. Kullanılacak menü “Menü Hazırlama İlkelerine” ve besin çeşitliliğine uygun olarak hazırlanacaktır.

C) DİĞER HUSUSLAR

1. Öğle yemeği servisi 12:00-14.00 saatleri arasında verilecek olup idare yemek saatlerinde değişiklik yapabilecektir.
2. Yükleniciye yapılacak ödemeler günlük turnikeden geçen öğrenci sayısına göre hesaplanarak yapılacaktır.
3. Herhangi bir sebepten turnikenin arızalanması veya çalışmaması durumunda günlük yemek hizmetinden faydalanan öğrenci sayısı yüklenici ve idare temsilcisi tarafından tutanak altına alınacak ve o günün kişi sayısı tutanakta belirtildiği şekilde kayıt altına alınacaktır.
4. Yemek sayısı Ankara Sanayi Odası; Maliköy için 1250 öğün ve Sincan için 850 öğün olmak üzere toplamda 2100 öğünlük olacaktır.

Bu teknik şartname tarafımızca hazırlanmıştır. (06.02.2026)

Bengü KÜÇÜK
Diyadinşyen

Deniz KÖYSÜREN
Tekniker

Özlem ERKOÇ
Kafeterya Müdürü

Ek:

- 1-Gramaj Listesi
- 2-Örnek Menü

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI

Ek 1: Gramaj Listesi

ETLİ YEMEK ÇEŞİTLERİ	ÇİĞ ET (KEMİKSİZ) (g)
KÖFTELER	110
PARÇA VEYA KUŞBAŞI ET	125
ETLİ SEBZE YEMEKLERİ	40
ETLİ KURU BAKLAGİLLER	40
ETLİ DOLMA VE SARMALAR	40
ET DÖNER	140
HİNDİ ve TAVUKLU YEMEK ÇEŞİTLERİ	ÇİĞ ET (KEMİKSİZ) (g)
TAVUK ŞİNİTSEL	100
TAVUK SOTE	150
TAVUK BUT	250
TAVUK FİLETO	100
HİNDİ GÖĞÜS FİLETO	100
DİĞER GIDALAR	GRAMAJ (ÇİĞ)
PİRİNÇ	70 g
BULGUR	50 g
MAKARNA - ERİŞTE	60 g
MANTI	100 g
TURŞU	150 g
KOMPOSTO	200 ml
YOĞURT	200 g
CACIK - AYRAN	200 ml
SÜTLÜ TATLILAR	180- 200 g
ŞERBETLİ TATLILAR	100 - 150 g
MEYVELER	150-180 g
KABUKLU MEYVELER	200 - 250 g
KARPUZ	300-350 g
KAVUN	300-350 g

Ek 2: Örnek Menü

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI

	KIŞ MEVSİMİ ÖRNEK MENÜ	YAZ MEVSİMİ ÖRNEK MENÜ
	1. HAFTA	2.HAFTA
GÜNLER	YEMEK GRUBU	YEMEK GRUBU
PAZARTESİ	Mercimek Çorba Rosto Köfte (pürelı) Mor Dünya Salatası Lokma Tatlısı	Bulgur Çorba Etli Taze Fasulye Peynirli Makarna Çilek
SALI	Sebze Çorbası Etli Nohut Bulgur Pilavı Turşu	Sebze Çorbası Tavuk But (elma dilim patates garnili) Çoban Salata Supangle
ÇARŞAMBA	Toyga Çorba Hindi Göğüs (Parmak Patates Garnili) Spagetti Napoliten Mandalina	Mercimek Çorba Karnıyarak Pirinç Pilavı Yoğurt
PERŞEMBE	Köylü Çorba Yoğ. Kıymalı Ispanak Peynirli Tepsi Böređi Üzüm Hoşafı	Hanımağa Çorbası Hamburger Köfte (domates -biber garnili) Yoğ. Semizotu Salata Revani
CUMA	Domates Çorba Bahçıvan Kebap Zeytinyağlı Brokoli Pilaki İrmik Helvası	Tarhana Çorba Etli Bezelye Peynirli Kol Böređi Erik Kompostosu
CUMARTESİ	Ezogelin Çorba Etli Kış Türüsü Cevizli Erişte Ayran	Domates Çorba Mantarlı Et Sote Bulgur Pilavı Cacık
PAZAR	Mantar Çorbası İzmir Köfte Pirinç Pilavı Portakal	Ezogelin Çorba Mantı Gavurdağı Salata Karpuz