Sinop İl Sağlık Müdürlüğü

MALZEMELİ YEMEK PİŞİRME, SERVİS VE SERVİS SONRASI HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

ı. İSİN KONUSU

Sinop İl Sağlık Müdürlüğü ve ADSM personellerine malzemeli yemek pişirme, servis ve servis sonrası hizmetinin yürütülmesi işidir.

1. TANIMLAR

Bu teknik şartnamede geçen;

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| İdare (Kurum) | : Sinop İl Sağlık Müdürlüğü |
| Yüklenici | : İhale üzerinde kalan ve sözleşme imzalanan istekliyi, |
| Personel | : Yüklenici tarafından çalıştırılacak işçileri, |
|  |  |

1. HİZMETİN İFA YERİ

Sinop Sağlık Müdürlüğü Hizmet Binası

4.1. CALISTIRILACAK PERSONEL İLE İLGİLİ HUSUSLAR

1. Çalıştırılacak Personel Sayısı:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Adet  | Pozisyonu | Mesleki Unvanı |
| 1 | Personel | Aşçı |
| 1 | Personel | Aşçı ve Yemekhane Yardımcı Personeli |

1. Çalışacak Personelin Diploma, Sertifika Nitelikleri

Aşçı:

* + 1. Milli Eğitim Bakanlığı veya Turizm Bakanlığı onaylı aşçı sertifikası bulunmalıdır.

# C. PERSONELİN UYMAK ZORUNDA OLDUĞU KURALLAR

I. Personel, İdare tarafından belirlenen çalışma saatlerine uymak zorundadır.

1. Görevli personel, çalışma saatinin başlamasından önce ad ve soyadlarını içeren devam izlenim listesine imza atarak işe başlayacaklar, çıkışlarında da imza atarak Kurumdan ayrılacaklardır.
2. Çalışma saatleri içerisinde Personel görev tanımlarına göre hareket edecek, izinsiz olarak görev yerinden ayrılmayacaktır.
3. Personelin çalışma saatleri içerisinde görev yerleri dışında oturmaları, yemek yemeleri, sigara içmeleri, yüksek sesle konuşmaları kesinlikle yasaktır.
4. Kurum personeline, ziyaretçilere karşı daima saygılı, güler yüzlü olacak ve nazik davranarak genel ahlak kurallarına uygun davranacaktır.
5. Çalıştığı yerin tertip, düzen ve temizliğine özen gösterecektir.
6. Mesai saatlerinde Yüklenici firma tarafında kendilerine verilen kıyafetlerini giyerek, temizlik ve düzenine dikkat edeceklerdir. Kıyafetleriyle bağdaşmayacak biçimde kolye, madalyon, künye, rozet vb. gibi şeyler takmayacaktır. Erkek çalışanlar saç, bıyık uzatmayacak, favori bırakmayacak ve günlük sakal tıraşını aksatmayacaktır. Bayanlar saçları toplu olacak ve fazla makyaj yapmayacak.
7. Personel kurum mahremiyetine azami dikkat gösterecek, Kurum ve çalışanlar ile ilgili hiçbir bilgiyi kurum dışına aktarmayacaktır.
8. Personel, Kurum İdaresince yayınlanmış tüm talimatlara (güvenlik, yangın, afet dahil) ve İhale Şartnameleri ile Sözleşme hükümlerine tam olarak uymak zorundadır.
9. Personel, İdare tarafından görevlendirilen Kontrol Teşkilatı personeline karşı birinci derecede sorumlu olup verilen talimatlara uygun davranacaktır.
10. Mutfak çalışan personelinin giydiği üniformalar sadece işyerinde kullanılmalı ve mesai bitiminde mutlaka çıkarılmalıdır.
11. Aynı görevi yapan personelin kıyafetleri aynı olacaktır.
12. Üniformaların üst ceplerinde kalem, sigara, çakmak vb. eşya bulundurulmamalıdır.
13. Bone, maske ve kolluk takılma zorunluluğu vardır.
14. Eldiven kullanılacaktır.
15. Uzun tırnaklar bakterilerin barınması için uygun ortamlar olduğundan, tırnaklar daima kısa kesilmelidir. Tırnak cilası ya da oje kullanılmamalıdır.
16. Yüzük, saat, bileklik vb. takı eşyaları da bakteriler için uygun birer barınaktır ve bakterilerin yayılmasına neden olmaktadır. Bu nedenle kişilerin takı takması kesinlikle yasaktır.
17. Erkekler günlük sakal tıraşı olacaktır. Saçlar düzenli olarak kestirilecektir.
18. Üretim ve dağıtım sırasında herhangi bir şey yemek, sigara içmek, sakız çiğnemek, gıdalara doğru hapşırmak ve öksürmek gibi davranışlara azami özen gösterilecektir, hazırlanan yemekler çatal, kaşık v.b. malzemelerle kontrol edilecektir.
19. Yeme ve içme izin verilen zaman ve mekanlarda yapılacaktır.
20. Günlük giysiler ve diğer eşyalar gıda maddelerinin bulunduğu bölgelerde bulunmayacaktır.
21. Gıda üretimi ve sunumu yapan kişiler çalışmaya başlamadan temiz üniformalarını giyip, ellerini iyice yıkayıp mutlaka dezenfekte etmek zorundadırlar.
22. Eller aşağıdaki durumlarda El Yıkama Talimatı'na uygun olarak mutlaka yıkanıp dezenfekte edilecektir.
	* İşe başlamadan önce,
	* Çalışma sırasında sık sık,
	* Eldiven giymeden önce ve sonra,
	* Temizlik bezi kullanımından sonra,
	* Gıdayla temas etmeden önce,
	* Çiğ gıdalarla temas ettikten sonra,
	* Hayvansal ürünlerle uğraştıktan sonra,
	* Göz, burun, ağız, kulak vs. vücut bölgelerine dokunduktan sonra,
	* Tuvalet kullanımından sonra,
	* Atıklarla uğraştıktan sonra,
	* Sigara içtikten sonra,
	* Her dinlenme/aradan sonra,
	* Ana depolardan ambalajlı ürün aldıktan sonra,
	* Her üretim alanına girerken.
23. Kol ya da ellerde kesik ya da yaralar varsa, bunlar su geçirmez renkli bandajlarla kapatılmalıdır. Yara ve kesik elde ise bandajın üzerine eldiven giyilmelidir.
24. Numune alırken eller mutlaka dezenfektanlı sıvı veya köpük sabunla iyice yıkanıp, kurulanıp, dezenfekte edilmelidir. Ayrıca numune alımında kullanılan ekipmanlar steril olmalıdır.
25. Bakteri taşıyabilecek nemli bezler kullanılmamalı, kullanılan paspas bezleri ve el bezleri her bölüm için ayrı renkte kullanılmalı ve kirli temiz bez ayrımı yapılmalıdır.

## 4.2. HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İLE İLGİLİ ESASLAR

I. Günlük dört çeşit yemek, ekmek ve sudan (damacana su aylık ortalama 30 adet) oluşan menüdeki çeşit ve gramajlardan yüklenici sorumludur.

1. Yüklenici, İdare tarafından hazırlanarak kendisine teslim edilen Yemek listelerinde (aylık menü) İdarenin onayını almadan değişiklik yapmayacaktır.
2. Kurum personeli yemek kartlarını, yemekhane girişlerinde idareye ait olan elektronik kart

 okuyucu sistemine okutarak ve/veya idareye ait bilgisayara T.C. Kimlik Numarasini girerek İdare ve Yüklenici gözetiminde yemekhaneye giriş yapacaktır. Yemek hizmet bedelinin ödenmesinde elektronik kayıtlara göre; günlük fiilen yenilen yemek sayısı ile birim fiyatın çarpımı sonucunda bulunacak tutar esas alınacak ve buna göre ay sonunda hakediş düzenlenecektir. Artan yemekler için yükleniciye ayrıca ödeme yapılmayacaktır.

1. Yüklenici, Ramazan ayında ve olağanüstü hallerde İdarenin yapacağı düzenlemelere uymak zorundadır.
2. Kurum binalarında sunulacak servis ve servis sonrası hizmetler esansında kullanılacak olan su, elektrik, doğalgaz ve/veya LPG (ev/sanayi tipi tüp) giderleri yüklenici tarafından karşılanacaktır. Kullanılan elektrik ve su sarfiyatlarının tespiti amacıyla, yüklenici tarafından takılacak olan süzme sayaçlardaki kullanım miktarları her ay İdare tarafından tespit edilecek ve tahsilatın/kesintinin yapılacağı günkü resmi abone fiyat tarifeleri üzerinden hesaplanacaktır. Yemekhanede kullanılacak doğalgazın gaz giderleri yüklenici tarafından karşılanacaktır
3. Herhangi bir nedenle artan yemek başka bir öğünde ve başka bir yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
4. Su, güncel mevzuat hükümlerine uygun ve ilgili kuruluşlarca onaylı olacaktır.
5. Yemeklerin hazırlanmasında, pişmesinde ve saklanmasında çelik kaplar kullanılacak; alüminyum, bakır vb. Kaplar kullanılmayacak.
6. Yemekler (benmarilerde) ısıları muhafaza edilerek servis edilecek.

Sıcak yemekler 65-70oC de 3 saati geçmemek koşulu ile,

Soğuk yemekler 3-7oC arasında muhafaza edilmeli.

1. Yemeğin hazırlanmasında menü içeriğine göre zeytinyağı, bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
2. Tuzlar iyotlu olacaktır.
3. Yemeğin hazırlanması, personele servisi, ile diğer servis sonrası hizmetlerin yürütülmesi yükleniciye ait olup, mutfak ve yemekhanelerde kullanılan mekanların temizliği, personelin hijyen kurallarına uygun giyinip çalışması ve besin sanitasyonun sağlanması en üst seviyede tutulacaktır.
4. Yemekler, az tuzlu ve az baharatlı olacaktır. Bulyon, tuzot, monosodyumglutamat, çeşni vericiler vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Izgara et yemeklerinin dışı yanmadan, içi pişmiş olarak servis edilecektir.
5. Et,tavuk, süt, yumurta, taze sebze ve meyveler, tereyağı vb. Deposunda muhafaza edilecektir. Soğuk hava depolarında en fazla 48 saat bekletilecektir. Bu süreden daha fazla bekletilen gıda maddeleri kesinlikle kullanılmayacak.
6. Buzdolabında ve kuru dolaplarda muhafaza edilecek besinler uygun depolama koşullarında saklanacaktır.
7. Yemeklerin pişirilmesinde besin hijyeni ve besin maddeleri kayıplarının olmamasına dikkat edilecek.
8. Sebze ve meyveler birinci sınıf, mevsime uygun ve taze olacaktır.
9. Salatalarda kullanılacak malzemeler mevsimine uygun ve taze olacak, tüketime sunulmadan

önce, sıvı klor içeren, dezenfektanlı suyla usulüne uygun yıkanarak temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır. Salatalara hazırlama ve servis esnasında tuz, yağ, sirke veya benzeri soslar konulmayacaktır. Bu tür malzemeler ayrıca bir masada hazır bulundurulacaktır.

1. Salatalarda ve limonla servis edilecek çorbalarda suni limon ya da limon tuzu kullanılmayacak, taze ve sulu limon kullanılacaktır. Salatalara konacak zeytinyağı ise sızma zeytinyağı olacaktır.
2. Her gün için, çalışan personelin öğle yemeği yükleniciye ait olup, 1 adet numune menü, 1 adet görsel menü ve 1 adet kontrol amaçlı menü için ayrıca bir ücret ödenmeyecektir.
3. Kontrol Teşkilatı nezaretinde yüklenici tarafından her gün pişirilen her yemekten 1 adet ve en az 300'er gr. olacak ve ağzı kapalı steril numune poşetlerinde numune alınıp 72 saat süre ile uygun ısılardaki buzdolabında saklanacaktır. Alınan numunelerin üzerine etiket yapıştırılacak ve etiket üzerinde numune alım tarihi, saati, alan kişinin ismi ve numune alınan yemeklerin adı yazılmalıdır. Şikayet veya İdarenin gerek gördüğü hallerde alınan numune Sağlık Bakanlığı veya Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı laboratuvarlara her türlü analiz için gönderebilecek, analiz ücreti yüklenici tarafından karşılanacak ve yükleniciye ayrıca ücret ödenmeyecektir. Ayrıca analiz sonuçlarının uygunsuz çıkması halinde cezai işlem uygulanacaktır.
4. Teknik şartnamede örnek olacak şekilde belli yemekler yazılmıştır. Yemek listesinde yer alan yemekler ve yemeklere ait malzemeler gramaj listelerinde yer almamış ise; gramajların tespiti için kontrol teşkilatınca örnek üretim yaptırılarak tutanakla tespit edilecektir.
5. Yerinde denetim Kurumumuz Kontrol Teşkilatı ve Muayene Komisyonu elemanlarınca yapılacak olup, yemeklerde kullanılan malzemeler hijyen, miktar ve kalite açısından gerekli görüldüğü zamanlarda kontrol edilebilecektir. Kontroller sırasında temizlik, hijyen eksikliği ve belirlenen herhangi bir uygunsuzluk durumunda teknik şartnameye uygun olarak ceza uygulanacaktır.
6. İdare gerekli gördüğü hallerde şahit numune harici yemek numunesi alıp şahit numuneyle karşılaştırma yapabilecektir.
7. Yüklenici; işe başladıktan sonra personel ile ilgili aşağıda istenen belgeleri 5 iş günü içerisinde İdareye teslim edecektir.

a. Bu belgeler;

* + - * TC Kimlik Numaralı Fotoğraflı Nüfus Cüzdanı Sureti
			* Adli sicil belgesi, (son bir ayda alınmış olmalıdır.) (Taksirli suçlar hariç olmak üzere, ağır hapis veya altı aydan fazla hapis veyahut affa uğramış olsa bile Devletin şahsiyetine karşı işlenen suçlarla, zimmet, irtikâp, rüşvet, hırsızlık, dolandırıcılık, emniyeti suiistimal, sahtecilik, hileli iflas veya istimal ve istihlak kaçakçılığı hariç kaçakçılık, resmi ihale ve alım satımlara fesat karıştırma, Devlet sırlarını açığa vurma, afatına, sarkıntılık, ırza tasallut, ırza geçme, kız, kadın veya çocuk kaçırma ve alıkoyma, fuhşa teşvik, fuhuş için aracılık, uyuşturucu madde kullanma, uyuşturucu madde kaçakçılığı suçlarından dolayı hükümlü bulunmamak.)
			* Öğrenim durumunu gösterir belgenin (diploma, mezuniyet belgesi vb.) aslı veya noter tasdikli sureti,( İdare tarafından onaylandıktan sonra iade edilecektir)
			* Sağlık raporu (Tek hekim raporu)
			* Yerleşim yeri belgesi,
			* 2 adet vesikalık fotoğraf
1. Yüklenici, işe başlarken çalıştıracağı her personele istenen belgeleri içeren şahsi dosya açacak ve bu dosyaları işe başladığı tarihten itibaren 5 işgünü içinde kontrol teşkilatına teslim edecektir. Teknik şartnamede istenilen ilgili mezuniyet belgelerinin aslı gibidir onaylı sureti, yukarıda sayılan diğer belgelerle birlikte görevlilerin şahsi dosyalarında her an görülebilecek şekilde muhafaza edilecektir. Her yeni iş sözleşmesi yapılan personel için de işe girdiği gün aynı belgeleri içeren kişisel dosya tanzim edilecek ve evrakları 5 iş gün içerisinde teslim edilecektir.
2. Yüklenici çalıştırdığı personelin her türlü özlük haklarını karşılamak ve düzenlemek ile yükümlüdür. Bu konularda yasal sorumluluk yükleniciye aittir.
3. İdare ve kontrol teşkilatı, yükleniciden çalıştırılmasında veya işyerinde bulunmasında engel durumu olduğunu tespit ettiği, uygunsuz davrandığı veya görevlerini yerine getirmekte yetersiz olduğu kanısında olduğu veya işyerinde çalıştırılmasında sakınca gördüğü her kademe ve nitelikteki elemanların (teknik ve idareci personel, hizmetli, işçi ve diğerleri) ve alt yüklenicilerin iş başından veya işyerinden uzaklaştırılmasını talep etme hakkına sahiptir. Yüklenici, bu talebi idare veya kontrol teşkilatı tarafından yapılacak tebligat üzerine ve verilen süre içinde yerine getirmek zorundadır. Yüklenicinin bu yükümlülüğü verilen süre içinde yerine getirmemesi halinde, söz konusu kişiler idare veya kontrol teşkilatı tarafından uzaklaştırılır veya uzaklaştırılmaları sağlanır. Uzaklaştırılmaları istenilenler, idarenin veya kontrol teşkilatının izni ve onayı alınmaksızın bir daha işlerde görev alamaz. Yüklenici, İdarenin talep etmesi halinde uzaklaştırılan kişilerin yerine en kısa zamanda uygun nitelikli başkalarını getirmek zorundadır.
4. Yüklenici ilgili aya ait taahhüdün yerine getirildiğine ilişkin aşağıda belirtilen hak ediş evraklarım takip eden ayın ilk 3 (üç) işgünü içinde eksiksiz olarak İdareye teslim edecektir. Çalıştırdığı personelin maaşını ayın ilk 3 (üç) iş günü içerisinde ödeyecektir.
	* 1. Fatura
		2. SGK Prim borcu olmadığına dair belge
		3. Vergi Borcu olmadığına dair belge
		4. Puantaj cetveli
		5. Maaş Bordrosu (Bir önceki ay”personel tarafından imzalanmış") ve Ödenecek aya ait)
		6. SGK hizmet listesi, Tahakkuk fişi ve makbuzu(bir önceki aya ait)
		7. Personel izin rapor durumunu gösterir bilgi ve belgeler
		8. Personel maaşlarının banka tarafından Yüklenicinin hesabına hangi tarihte yatırıldığını gösterir belge ile Yüklenicinin çalışanların hesabına parayı aktardığına dair belge(bir önceki aya ait)

30.Yüklenici sözleşmede belirtilen sayıda işçiyi teknik şartname hükümlerine uygun olarak her gün işin başında bulundurmak zorundadır. 2 günden fazla raporlu ve ücretsiz izinli personel yerine yeni personel bulunduracaktır. Personelin mesai takibi, yıllık İzin ve rapor çizelgeleri kontrol teşkilatı ve ekip sorumlusu tarafından takip edilecektir. Günlük devam çizelgeleri düzenlenecek ve her ay sonunda kontrol teşkilatı ve yüklenici temsilcisi tarafından onaylanacaktır.

31. Yüklenici, personelin yıllık izinlerini 4857 Sayılı İş Kanununda belirtilen yasal mevzuatlar çerçevesinde, kontrol teşkilatı ile mutabakat sağlayarak yıl içinde kullandıracaktır. Personele izin kullandırılırken işlerin aksamamasına dikkat edilecektir.

32.Yüklenici, İdare tarafından belirtilmiş çalışma saatlerine ya da işin özelliğine göre veya yasal mevzuatlar çerçevesinde yapılacak değişikliklere aynen uymak zorundadır.

33. Yüklenici, hizmet sunumu sırasında çalışan personelin, 3.şahıslara (ziyaretçi, personel, personel yakını) karşı maddi ve manevi tazminat ödemeyi gerektirecek zarar vermesi halinde yüklenici tazminat ödemeyi kabul ve taahhüt eder. Açılacak davalarda idarenin hukuki sorumluluğu yoktur. Yüklenici zaman aşımı süresince kati teminatını alsa dahi kendi kusurundan dolayı çıkacak olan her türlü zarar ziyana ait zimmetten sorumludur.

34.İdare çalışanlarının uymak zorunda olduğu yasa, yönetmelik ve genelgelere, yüklenici çalışanlarının da uyması zorunludur.

35.Yeni başlayacak personelin sigortası yapılmış olacak, kesinlikle sigortasız personel çalıştırılmayacaktır. Kaçak işçi çalıştırılması, SGK ve İş Kanunu'na göre gereken bildirimlerin süresi içinde verilmemesi, hüviyetsiz ve kanun kaçağı işçi çalıştırılması ve bunların sonuçlarından yüklenici sorumludur.

36.Yüklenici, 4857 Sayılı İş Kanunu, 5018 Sayılı Kamu Mali Yönetimi Ve Kontrol Kanunu, 193 Sayılı Gelir Vergisi Kanunu, 6331 Sayılı İş Sağlığı Ve Güvenliği Kanunu, 5510 Sayılı Sosyal sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu, 818 Sayılı Borçlar Kanunu ve bunlara ilişkin Tüzük, Yönetmelik ve Tebliğlerle belirlenmiş yükümlülüklerden sorumlu olacak, çalıştırdığı hizmet personelinin işvereni olarak kabul edilecektir.

37.Sosyal Güvenlik Kurumu, Maliye, Belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli beyan ve bildirimlerden ve bu hususlardaki mükellefiyetlerden (vergi, harç gibi diğer ödemeler), bunlara ilaveten noksan ve kusurlu işlemlerden dolayı meydana gelecek maddi -manevi zarar, ziyan ve tahakkuk edecek cezalardan idare adına tescil edilenler yükleniciye rücu edilecektir.

38.Yüklenici, personelinin Kurum İdaresince yayınlanmış tüm talimatlara (güvenlik, yangın, afet dahil) ve İhale Şartnameleri ile Sözleşme hükümlerine tam olarak uymalarını sağlayacaktır.

39.Güvenlik nedeniyle işçilerin giriş ve çıkış saatlerinde; kurum güvenlik görevlileri ve ya idarece görevlendirilenler tarafından çanta, poşet, ve üst araması yapılabilir. Bu arama Yüklenicinin zarardan sorumluluk vecibesini ortadan kaldırmaz.

40.Yüklenici; işle ilgili olarak elde ettiği her tür bilgi ve dokümanı özel ve gizli tutacak ve İdarenin önceden yazılı izni olmaksızın hizmete ait her hangi bir detayı ifşa etmeyecek veya yayınlamayacaktır. İdareye karşı, personel kaynaklı gizlilik ihlalinden yüklenici sorumludur.

41.Yüklenici hizmet verdiği alanları kullandığı araç ve gereçleri her zaman idare yetkililerinin denetimine açık bulundurulacaktır. Yüklenici denetimcilerin görevlerini kolaylaştırmak için İdare ile uyum içinde olacaktır.

42.Yüklenici sözleşmenin imzalandığı gün idareye karşı muhatap olacak yetkilisinin ismini, firma adres ve iletişim bilgilerini idareye yazılı olarak bildirecektir. Bildirdiği adresini her türlü tebligat için ikametgâh olarak kabul ettiğini, buraya yapılacak tebligatların kendisine yapılmış sayılacağını, adres değişmesi halinde yeni adresini 5 (beş) iş günü içerisinde yazılı olarak bildireceğini, aksi takdirde eski adresine yapılan tebligatın geçerli olduğunu kabul eder.

4.3. TEMİZLİK

1.Yemekhane ve Bulaşıkhane Alanları Günlük Temizlik: Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, tezgahlar v.b. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Yer ve koridorlar günde iki kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Servis bankoları, dolaplar, çekmeceler ve benmari tezgahı, lavabolar ve yerler temizlenecektir.

1. Yemekhane ve Bulaşıkhane Alanları Haftalık Temizlik: Davlumbaz, banket arabalarının kir ve yağ çözücü maddelerle temizliği yapılacaktır. Masa ve sandalyelerin deterjanlı su ile silinmesi. camların silinmesi, çatal, kaşık, yemek tabaklarının dezenfektan maddeleriyle temizlenip durulanması. Masa üstündeki tuzluk, peçetelik v.b. malzemelerin temizliği.
2. Yemekhane ve Bulaşıkhane Alanları Aylık temizlik: Duvarların ve yerlerin temizliği yapılacaktır.

4.4. MALZEMELER

1. Servis ve servis sonrası hizmetler için kullanılacak olan Kuruma ait bulunan demirbaş malzemeler iş yeri teslimine müteakip bir tutanak ile yükleniciye teslim edilecektir. Demirbaş malzemelerin bakım, onarım, kalibrasyon ve muhafazasından yüklenici sorumludur. Yüklenici iş bitiminde, teslim aldığı tüm demirbaş malzemeleri eksiksiz ve hasarsız olarak teslim etmek, normal kullanımdan doğan aşınma ve yıpranma halleri hariç ortaya çıkacak olan hasarları onarmak, onarılamayacak durumda olanları yenilemekle yükümlüdür.

2. Servis sonrasında ortaya çıkan bulaşıkların uygun bölümde sıyrılması ve bulaşık makinelerinde yıkanıp servise tekrar hazır hale getirilmesi sağlanacaktır. Bulaşıkhane ve yemek salonlarının temizliği yükleniciye ait olup sıvı sabun, deterjan, parlatıcı, bulaşık eldiveni, disposibl eldiven, kolluk, ağız maskesi, bone, galoş, dezenfektan, süpürge, paspas ve temizlik bezi gibi malzemeler ile tepsi kurulama bezi, kağıt havlu gibi temizlik malzemeleri ve personelinin ufak iş kazalarına yönelik ilkyardım malzemelerinin (yara bandı, gazlı bez, tentürdiyot vb.) bulunduğu ecza dolabı yüklenici tarafından temin edilecektir. Temin edilen malzemeler için yükleniciye ayrıca bir ücret ödenmeyecektir.

3. Kurumun yemekhanesi ve bulaşıkhanesini hijyen yönünden hazır hale getirmek için; tezgahlar için yüzey dezenfektanı, zemin dezenfektanı, fotoselli sabunluk ve Z Katlı Dispenser Havlu Aparatı bulunacaktır. Bulaşık için yeterli miktarda uygun yıkama kasetleri (dik kaşıklık, tepsi, tabak vb. kasetlerin) temin edilecektir. Paslanmaz çelik yüzeyler için temizlik ve bakım maddesi, kir kireç ve yağ çözücü, yanmış yağ temizleme maddesi, bulaşık için el ve makine sıvı deterjanı ve bulaşık makinesi parlatıcısı kullanılacaktır. Sıvı sabun, deterjan, parlatıcı, bulaşık eldiveni, disposibl eldiven, kolluk, ağız maskesi, bone, galoş, dezenfektan, süpürge, paspas ve temizlik bezi gibi malzemeler ile tepsi kurulama bezi, kağıt havlu vs. gibi temizlik malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir.

4. Kullanılacak olan her türlü temizlik maddesi için yükleniciye ayrıca ücret ödenmeyecektir.

5. Kendisine teslim edilen yemekhanelerde, İdarenin onayını almadan tamirat ve tadilat yapamaz ayrıca, bu mekanlar ile bu mekanlarda bulunan malzemeleri hiçbir şekilde üçüncü şahıslara devredemez, demirbaş malzemelerin, yemekhaneler bazındaki taksimatını, idarenin bilgisi olmadan değiştiremez.

6. Kurum yemekhane ve bulaşıkhanesi yüklenicinin kullanımına tahsis edilecek olup sözleşme boyunca bu alanların boya badana ve bakımından ve bu alanlarda gerçekleşen hasarların onarımından sorumludur.

4.5-TABLO: Malzeme Listesi

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CİNSİ |  | MİKTAR |
| PORSELEN 20 CM (YEMEK) ÇUKUR TABAK | 250 | ADET |
| PORSELEN 21 CM (PİLAV, IZGARA VB.) DÜZ TABAK | 250 | ADET |
| PORSELEN 19 CM (TATLI, MEYVE VB.) DÜZ TABAK, | 250 | ADET |
| PORSELEN 17 CM (ZEYTİNYAĞLI VB.) KARE KAYIK TABAK | 500 | ADET |
| PORSELEN 12 CM (ÇORBA, CACIK VB.) KASE | 500 | ADET |
| PORSELEN MENAJ TAKIMI | 40 | ADET |
| CAM YAĞLIK-SİRKELİK TAKIMI | 40 | ADET |
| DİSPENSER PEÇETELİK | 40 | ADET |
| KAŞIK, ÇATAL, TATLI KA İĞİ, MEYVE AĞI, YEMEK BIÇAĞI | 250 | ADET |
| BULAŞIK TOPLAMA ARABASI (en az 20 tepsi kapasiteli, frenli, 360 derece dönebilen, itme kulplu) | 3 | ADET |
| PEDALLI çöp KONTEYNERİ (240 ET) | 2 | ADET |
| DEPO RAFI | 1 | ADET |
| KEPÇE NO: 3,4,5 (2’ŞER ADET OLMAK ÜZERE) | 6 | ADET |
| KEVGİR NO: 3,5 (2’ŞER ADET OLMAK ÜZERE) | 4 | ADET |
| ÇIRPMA TELİ NO:3 | 3  | ADET |
| ÇIRMA TELİ NO:5 | 2 | ADET |
| SPATULA NO:3 | 2 | ADET |
| MAŞA | 3 | AFET |
| ET BIÇAĞI (KIRMIZI) | 3 | ADET |
| SEBZE BICAĞI (YEŞİL) | 3 | ADET |
| BIÇAK (SARI) | 3 | ADET |
| DÖNER OCAĞI SETİ | 1 | ADET |
| POLYEMİT KESME TAHTASI (40\*60\*10 CM) (KIRMIZI) | 3 | ADET |
| POLYEMİT KESME TAHTASI (40\*60\*10 CM) ( SARI) | 3 | ADET |
| POLYEMİT KESME TAHTASI (40\*60\*10 CM) ( YEŞİL) | 3 | ADET |
| POLYEMİT KESME TAHTASI (40\*60\*10 CM) ( BEYAZ) | 1 | ADET |
| TENCERE 26 LT | 2 | ADET |
| TENCERE 40 LT | 2 | ADET |
| TENCERE 50 LT | 2 | ADET |
| GASTROM KÜVET 25’LİK | 2  | ADET |
| GASTROM KÜVET 50’LİK | 2 | ADET |
| GASTROM KÜVET 100’LÜK | 3 | ADET |
| YÜK TAŞIMA ARABASI | 2 | ADET |
| DEPOLAR İÇİN ISI VE NEM ÖLÇER | 3 | ADET |
| KIYMA MAKİNASI | 1 | ADET |
| KAZAN YIKAMA EVYESİ | 1 | ADET |
| PROBTERMOMETRE | 1 | ADET |
| TENCERE 26 LT- 32 LT | 2 | ADET |
| RENDE | 2 | ADET |
| HASSAS TERAZİ (1/30 Kiloluk) | 1 | ADET |
| cızz SİNEK ÖLDÜRÜCÜ | 1 | ADET |
| Servis tepsileri (37x53 kaymaz selform) | 250 | ADET |
| Sürahi  | 40 | ADET |

8.Yemek servisi porselen tabaklarla yapılacaktır. Tabaklar 20 cm (yemek) çukur tabak, 21 cm (pilav, ızgara vb.) düz tabak, 19 cm (tatlı, meyve vb.) düz tabak, 17 cm (zeytinyağlı vb.) kare kayık tabak, 12 cm (çorba, cacık vb.) kase olacaktır.

Tabaklar kırık, çatlak, çizik ve eskimiş olmayacaktır. Yemek kaşığı, yemek çatalı, yemek bıçağı, tatlı kaşığı, meyve bıçağı ve servis için kullanılan ekipmanlar paslanmaz çelik, (Alşi 430) uygun 18/10 oranında Cr/Ni ve 2 mm kalınlığında olacaktır. Lekeli, çizik, paslı olmayacak, kesimleri düzgün olacak. Kenarları keskin ve rahatsız edici olmayacak. Saplarının arkasında üretici firma ismi ve Cr/Ni oranı yazılı ve desenleri düz olacak. Porselen ürünlerde gri metal izleri oluşturmayacaktır.

9. Malzeme Listesi tablosunda bahsi geçen malzemeler haricinde menüdeki yemeklere göre gerekli olan malzemeyi firma temin etmekle yükümlüdür.

4.6. KIYAFETLER

Servis ve servis sonrası hizmetler esnasında görev alacak personelin kıyafetleri her zaman temiz yeni olacak, yüklenici tarafından hizmete başlandığından itibaren 7 (yedi) gün içerisinde temin edilecektir.

Kıyafetler için yükleniciye ayrıca ücret ödenmeyecektir.

## 4.7. İS GÜVENLİĞİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ

1.Hizmetin yürütülmesi ve Yüklenicinin bu işle ilgili olarak çalıştıracağı işçiler bakımından 4857 sayılı İş Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hükümlerinin uygulanmasından doğacak her türlü hukuki sorumluluk Yükleniciye ait olacaktır.

2.Çalışanlara işin başladığı ilk ay İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimi vermek yüklenicinin sorumluluğundadır. Eğitim verildiğine dair bilgi ve belgeler idare yetkililerine işin başladığı ilk ayın son İş gününe kadar teslim edilecektir. Eğitimler mesai saatleri içerisinde yapılacak ve bu eğitimler için yükleniciye ayrıca bir ücret ödenmeyecektir.

3.Yüklenici, 4857 sayılı İş Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hükümlerine göre işçilerin sağlığını korumak üzere iş riski analizi yaparak, hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmaksızın gerekli olan tüm emniyet tedbirlerini zamanında almak, kazalardan korunmak usul ve yöntemlerini personeline öğretmek ve uygulamakla yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdünün yanında gerek ihmal dikkatsizlik ve tedbirsizlikten, gerekse ehliyetsiz işçi çalıştırmaktan veya herhangi bir sebeple meydana gelebilecek kazalardan Yüklenici sorumludur. İşçilerin Kurum dahilinde ve çevresinde kazaya uğramaları, yaralanmaları veya hayatlarını kaybetmeleri halinde bütün sorumluluk Yükleniciye ait olacaktır. Yemekhane ve mutfakta yangına karşı gerekli koruyucu her türlü tedbiri almak zorundadır. İş güvenliği ve yangınla ilgili araçlar belli aralıklarla kontrol edilmelidir. Mutfak ve yemekhanelerde bulundurulması gereken yangın tüpleri (dolum ve kontrolü dahil) firma tarafından sağlanacaktır.

4.8. YEMEK ÇEŞİTLERİ

Yemek Çeşitleri

I. Teknik Şartnameye ekli EK-1 ' (Yemekte Kullanılacak Gıda Maddelerinin Özellikleri) de ve EK2'(Yemek Gramajları Listesi) de belirtilmiş günlük dört çeşit yemek, ekmek ve sudan (damacana aylık tahmini 30 adet) oluşan menüdeki çeşit ve gramajlardan oluşur.

2. Yemek çeşitleri ve örnek yemek listesi aşağıda ve bu Şartnameye ekli EK-2 sayılı tabloda gösterildiği şekliyle olacaktır. Şartnamede yer alan örnek yemek çeşitleri dışında İdarenin uygun gördüğü benzer yemek çeşitleri mönüye ilave edilecektir. Mönüde l. Yemek yerine mevsim koşullarına göre 4. Yemek çeşitlerinden biri verilebilir.

I.Yemek:

Çeşitli Çorbalardır. Domates, Şehriye, Tarhana, Sebze, Pirinç, Yayla, Ezogelin, Düğün, Mercimek

v.b.

2.Yemek:

Et Haşlama, Et Kapama, Et Kızartma, Elbasan Tava, Şehriyeli Güveç, Ankara Tava, Çoban Kavurma,

Tas Kebabı, Bahçevan Kebap, Orman Kebabı, Çiftlik Kebabı, Patlıcan Kebabı, Rosto, İslim Kebabı, Kağıt Kebabı, Biftek, Pirzola, Tavuk, Tavuk Pirzola, Balık, Döner, Ciğer, Köfteler (Kadınbudu, Dalyan, İzmir, Fırın, Tepsi, Terbiyeli, Izgara, Şiş, Izgara, Çiftlik köfte vb.), Etli Sebze Yemekleri (Sebzeli Güveç, Hünkar Beğendi, Etli Bamya, Etli Taze Fasulye, Kabak Karnabahar Patlıcan Musakka, Karnıyarık, Etli Kış-Yaz Türlüsü, Kıymalı Yumurtalı Ispanak, Kıymalı Bezelye vb), Etli Dolma ve Sarmalar, Etli Kuru Baklagil Yemekleridir.

3.Yemek:

Pirinç Pilavları (Sade, İç, Nohutlu, Şehriyeli, Mısırlı, Domatesli vb.), Bulgur Pilavları, Makamalar (Kıymalı, Peynirli, Soslu, Kuskus, Fırında vb), Börekler (Peynirli, Ispanaklı, Patatesli, Sosisli 

Kıymalı, Talaş, Sigara, Tepsi, Kol, Gül, Su Böreği vb), Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalar, Zeytinyağlı Sebze Yemekleri (İmam Bayıldı, Kızartmalar vb.), Zeytinyağlı Kuru Baklagil Yemekleri, Piyaz, Pilakilerdir.

4.Yemek:

Hamur tatlıları (Cevizli veya Fıstıklı Baklavalar, Kadayıf, Kemalpaşa, Lokma, Şekerpare, Tulumba, Kalbura Bastı, Hanım Göbeği, Revani vb.), Sütlü tatlılar (Keşkül, Sütlaç, Kazandibi, Kakaolu Puding, Sup, Muhallebi vb.), Helvalar, Meyveli Tatlılar, Aşure, Kabak Tatlısı, Pelte, Meyve Suları, Meşrubatlar, Ayran, Dondurma, Yoğurt, Cacık, Meyve ve Salata tabağı (Salata tabağı içeriği: Mevsim Salataları, Karalahana Salatası, Havuç Salatası, Söğüş Domates-Salatalık, İceberg Salata, Kıvırcık Salata, Marul Salata, Semizotu Salatası, Turşu, Kısır, Makarna Salatası, Çin Pilavı, Patates Salatası, Mercimek Köfte, Ezme, Yoğ.Semizotu, Yoğ.Kereviz, Yoğ.Patlıcan, Yoğ.Havuç, Yoğ.Brokoli, Tarator, Pembe Sultan, Meyve Salatası, Yoğ.Makarna vb.)

1. Menüde dördüncü kap olarak tatlı verildiği günlerde alternatif olarak kurum diyetisyeni tarafından belirlenecek meyve veya yoğurt/ayran verilecektir. Kurum yemekhanesinde haftalık olarak yoğurt, ayran ve meyve bulundurulacaktır.
2. Yemeklerin aylık ortalama verilme sıklığı;

Büyük Parça Et Yemekleri (Haşlama Et, Dana Rosto, Döner vb.): Ayda 2 kez

Küçük Parça Et Yemekleri (Et Sote, Çoban Kavurma, Kebaplar, Ciğer): Ayda 6 kez

Beyaz Et Yemekleri (Tavuk, Balık, Hindi): Ayda 4 kez

Köfte Yemekleri: Ayda 4 kez

Etli Kuru Baklagil Yemekleri: Ayda 2 kez

Etli Sebze Yemekleri ve Dolmalar: Ayda 3 kez verilecektir.

5.Yüklenici firma ana menüyü hazırlamak kaydıyla isterse yerine seçmeli yemek çıkartabilir.

EKLER:

Ek- 1 Teknik Şartname Eki (Ek- 1) Sayılı Liste

Ek-2 Örnek Yemek Mönüsü Eki (Ek-2) Sayılı Tablo