

T.C. LOKMAN HEKİM ÜNİVERSİTESİ MALZEME DAHİL YEMEK HİZMETİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

İ.KISIM: MALZEME DÂHİL YEMEK HİZMETİ ALIMI (2 KAMPÜS İÇİN) TEKNİK ŞARTNAMESİ

İDARE: Bu teknik şartname de Lokman Hekim Üniversitesi ‘İDARE’ olarak adlandırılacaktır.

YÜKLENİCİ: Üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan istekliyi belirtir.İhalesi uhdesi kalan hizmet sunucusu bundan böyle ‘YÜKLENİCİ’ olarak adlandırılacaktır.

KONTROL TEŞKİLATI: Lokman Hekim Üniversitesi İdari İşleri Daire Başkanlığı tarafından yürütülür.

MUAYENE VE KABUL KOMİSYONU: İdare, firmanın çalışmalarını kontrol ve denetim yapma hak ve yetkisine sahip olacak ve bunun için konu ilgili bir komisyon görevlendirilecektir.

MERKEZ YEMEKHANE: Lokman Hekim Üniversitesinin A ve B blok hizmet binalarının bulunduğu Söğütözü (1) kampüsü yemekhanesi merkez yemekhane olarak tanımlanacaktır.

YENİ YEMEKHANE : Lokman Hekim Üniversitesinin C Blok hizmet binasının bulunduğu Söğütözü (2) kampüsü yemekhanesi yeni yemekhane olarak tanımlanacaktır.

1. GENEL HÜKÜMLER

- 1.1. Aylık Yemek listeleri, ayın başlangıcından on gün önce, şartname çerçevesinde yüklenici firma tarafından hazırlanacak, idarenin onayına sunacaktır. Yüklenici, yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çektiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliğinin zorunlu olduğu durumlarda, zorunluluk gerekçesiyle birlikte değişiklik talebi idarenin onayına sunulacak ve idarenin onaylaması halinde yapılacaktır.
- 1.2. Onaylanan listeler idarenin onayı dışında yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.
- 1.3. Yüklenicinin günlük yemek üretimini planlayabilmesi için Üniversite güncel personel sayısını, güncel kayıtlı öğrenci sayısını, Akademik takvimi , özel etkinlik programlarını Yükleniciye bildirecektir.
- 1.4. İdare, Yükleniciye yemek hizmet ödemesini fiilen yenen personel tabldot yemek sayısına göre yapacaktır.
- 1.5. İdare yükleniciye 1 (bir) gün önceden yemek yiyecek kişi sayısını bildirecektir. Yüklenici, günlük verilen sipariş sayısının %10 fazlası kadar opsiyonlu yemek bulunduracaktır.
- 1.6. 10.Madde de detaylandırılan tabldot hizmetinden Üniversite öğrenci ve personeli Üniversite bünyesinde kullanılan E-Kampüs uygulaması üzerinden şahsi QR kod ve ATM kartı ile turnike üzerinde bulunan kart okuyucu cihazlara okutarak faydalanacaktır.
- 1.7. Yüklenici personel ve öğrenci tabldotu için tek fiyat teklifi verecektir.
- 1.8. **İHALE TABL DOT BİRİM FİYATI ÜZERİNDEN EN DÜŞÜK TEKLİFİ VEREN YÜKLENİCİYE BIRAKILACAKTIR.**
- 1.9. Yemek hizmetinden yararlanmak isteyen personel ve öğrenciler E-Kampüs uygulaması üzerinden hesaplarına bakiye yükleyerek faydalanacaklardır.
- 1.10. Günlük yemeklerin kontrolü veya dağıtımı sırasında, yemeğin kusurlu çıkması durumunda cezai işlem uygulanacaktır.

- 1.11. Öğrenci ve Personelin yediği yemek bedeli; yemek hizmetinin teknik şartnameye uygun olarak yerine getirildiğinin, **turnikeden geçen kişi sayısı baz alınarak düzenlenecek rapor ile muayene ve kabul komisyonu raporuyla tespit edilmesinden sonra**, belirtilen sayıda yüklenici tarafından İDARE 'ye fatura edilecektir.
- 1.12. Günlük yenilen yemek sayısı turnikeden alınacak rapora göre teyit edilecektir. Yüklenici ay sonunda fatura kesimi için mutabık kalınan günlük turnike raporları toplamını baz alacaktır.
- 1.13. Yemeklerin dağıtımında şartnamede belirtilen gramajlara göre verilmesi zorunlu olup, eksik gramajla servis edilen yemeklere ücret ödenmeyecektir.
- 1.14. Tüm personele Yemek Servis Saatleri 11.30 – 14.00 olarak duyurulacak ve buna göre hizmet beklenecektir. Servis saatleri idarenin kararıyla değiştirilebilir.
- 1.15. Hava Muhalefeti, doğal afetler vb. nedenlerden dolayı eğitim- öğretime ara verilmesi durumunda satılamayıp geriye kalan yemeklerden idare sorumlu olmayacaktır.
- 1.16. Yüklenici Firma Yemek hizmetleri yürütülen Merkez ve Yeni yemekhanede yemek sunulması ile servis sonrası temizlik, bulaşık işleri hizmetlerinin yürütülmesi için yeterli sayıda personel bulundurmak zorundadır (Merkez yemekhane 2 dağıtım+1 bulaşık olarak 3 personel, Yeni yemekhane 1 dağıtım+1 bulaşık olarak 2 personel). İhtiyaç duyulması halinde idarenin yapacağı tebliğle personel sayısı arttırılır. Yüklenici, işe alacağı ve işten çıkartacağı personeli İdareyi bildirmek durumundadır.
- 1.17. Merkez yemekhane ve Yeni yemekhanede süzme elektrik ve su sayacı bulunacak olup, her ay sonunda İdare ve Yüklenici yetkilisi gözetiminde sayaçlar kontrol edilecek; tüketilen elektrik ve su ücreti Yükleniciye fatura edilecektir.
- 1.18. Yemekhanelerin temizlik ve hijyeni Yüklenici firma tarafından sağlanacaktır.

2. HİZMETİN İFA YERİ VE ÇEVRESİ

- 2.1. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği yere konulacaktır.
- 2.2. Yüklenici firma, faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.
- 2.3. Yemek hizmeti verilen yerleşkelerde hizmet esnasında veya sonrasında rögarlarda (bakım ve onarım) meydana gelen tıkanıklıkları yüklenici firma 24 saat içinde gidermek zorundadır. Aksi durumda hizmetin sürdürülmesi idarenin onayına bağlı olacaktır.

YEMEK DAĞITIM YERLERİNDE İSTENİLEN ARAÇ ve GEREÇLER

- 2.4. Yüklenici, günlük ortalama her iki lokasyonda da 300 kişinin yemek ihtiyacını karşılayacak şekilde idarenin verdiği ekipman ile bunun dışında kullanacağı ekipmanları kendisi tedarik edecektir.
*Tabak çeşitleri, yemek tepsisi, çatal, kaşık, bıçak, masaüstü baharat takımları, peçetelik, yemek dağıtım ekipmanları, kirli tepsi arabası vb.
- 2.5. İdare tarafından demirbaşlar, yükleniciye tutanak ile teslim edilir.(Ek 2-Yemekhane demirbaş listesi)
- 2.6. İdarenin verdiği ekipmanların kırılması, zarar görmesi, kaybolması durumunda sözleşme bittiği gün esas alınarak sayım sonrası günlük rayiç bedel üzerinden oluşan zarar yükleniciden tahsil edilir.
(Firma hizmetin görülmesine yönelik eksik malzemeyi, her türlü masrafı kendisine ait olmak üzere tamamlayacak ve idarenin bilgisi dâhilinde getirdiği bu malzemeleri, baca sistemi tüm aparatlarıyla çalışır şekilde bila bedel idareye bırakılarak, kalanı işin sonunda götürecektir. Yüklenici, idare tarafından teslim edilen, her tür teçhizatın servis, bakım ve onarımından sorumludur. İdare, piyasada genel kabul görmüş kaliteli makine, ekipman ve malzemeyi, firmaya bildirmesi halinde, ikinci bir ikaza gerek kalmadan yüklenici malzemeyi temin edebilmelidir.)

3. TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ

- 3.1. İdare ihaleye konu tanımlanan işin tüm süreçlerini değerlendirmek amacıyla Muayene ve Denetim Komisyonu adı altında uzman bir ekibi tam zamanlı olarak yemek hizmetinin verileceği tüm alanlarda görevlendirecektir.
- 3.2. Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya ve çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
- 3.3. İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler işletmenin veya tedarikçinin belirlediği parti/seri no' su ile tanımlanmalı ve işleme sürecinde izlenebilirliği sağlanmalıdır.
- 3.4. Muayene ve Denetim Komisyonu yemek ve yemek yapımında kullanılan malzemelerin (ürünün tat, koku, görünüş, ambalaj konusunda tereddüt edildiği hallerde) satın alınan parti numaralı ürünlerden numune alınarak Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun kontrolü açısından yetkili bir laboratuvara analiz amaçlı gönderilecek ve analiz ücreti Yüklenici tarafından ödenecektir. Ürünlerin Türk Gıda Kodeksine uygun çıkmaması durumunda alınan parti geri iade edilerek yeni parti ile değiştirilecek.
- 3.5. Kurallara uygun olmayan malzeme temin edilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.
- 3.6. Yüklenici, İdare tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen Muayene ve Denetim Komisyonu gözetiminde bir asıl ve bir şahit numune alınacaktır. Alınan numuneler 72 saat uygun koşullarda saklanmalıdır. 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.

4. SUNUM

- 4.1. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
- 4.2. Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
- 4.3. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
- 4.4. 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 tesise sahip olmalıdır.
- 4.5. 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 65C ve üzerinde tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklığı prob termometre dereceleri ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir.

- 4.6. Servise sunulacak yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.
- 4.7. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 4.8. Ekmek günlük taze ve ambalajlı (tuzlu, tuzsuz, kepekli vb.) olarak mutfığa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Hesaplamalarda genel ölçü kişi başı 150 gr ekmek olup masalarda kişilerin talepleri ölçüsünde ekmek bulundurulacaktır.
- 4.9. Tüm yemekhanelerde eksik olan çatal, bıçak, kaşık, tabak, tepsi temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.
- 4.10. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecektir.
- 4.11. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin servisi uygun eldivenle yapılacaktır.
- 4.12. Personel ve öğrenci yemekhanelerinde yemekler porselen tabaklarda dağıtılacaktır. Yemek sonrası herkes kendi yemek tepsisini, bulaşık toplama bölümüne teslim edecektir. Yemek tabakları, yemek-tatlı çatalı, kaşığı, yemek ve meyve bıçakları, servis tepsileri firma tarafından sağlanacak, kırılabilir malzemelerin kenarları kırık ya da çatlak olmayacaktır.

5. YÜKLENİCİ FİRMANIN DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- 5.1. 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.
- 5.2. Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
- 5.3. Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
- 5.4. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
- 5.5. Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
- 5.6. Taşıma sırasında kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkan verecek nitelikte olmalı, kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnız gıda maddesi için” ibaresinin bulunması sağlanmalıdır. Yemekler Termobakslarla taşınmalıdır.
- 5.7. Yüklenicinin yemekhanesinde hazırlanan yemekler ısıyı muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı paslanmaz çelik gastonomlar içinde termoboxlarla Yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler Yüklenici tarafından temin edilecektir. Taşımanın yapıldığı araç sadece bu amaç için kullanılacaktır.
- 5.24. Yüklenici, Teknik Şartnamede yer alan bütün madde ve yükümlülükleri kabul ve taahhüt etmiş sayılır. Aksi tespit edildiğinde, ihale başlangıcında yatırılacak teminat tutarı gelir kaydedilerek, ihale fesih edilir. Yüklenici hakkında 4735 Sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu ve 16.11.2018 tarih ve 30957 sayılı Vakıf Yükseköğretim Kurumları ihale Yönetmeliği Hükümleri uygulanır.

6. EĞİTİM

- 6.1. Hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında düzenli eğitim verilmeli, bununla ilgili kayıtlar dosyalanmalıdır.
- 6.2. Yüklenici işe aldığı her işçiye işe başlamadan önce ve işe başladıktan sonra hizmet içi eğitimlerini vermekle yükümlüdür. Anlatılan konular İdareye rapor halinde sunulmalıdır. Eğitime İdarenin belirleyeceği bir kişi veya komisyon üyelerinden biri dinleyici olarak katılabilir.
- 6.3. Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.
- 6.4. Yüklenici 05.07.2013 tarihinde (R.G.:28698) yayımlanmış ve yürürlüğe girmiş olan Hijyen Eğitimi Yönetmeliğine göre tüm çalışanlarına hijyen eğitimi aldıracak ve belgelerini Üniversiteye teslim edecektir.

7. ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

- 7.1. Yüklenici yemek pişirilmesi, personel ve öğrenci yemekhanelerine yemeğin ulaşması, öğrenci ve personele yemek servisinin yapılması, servis sonrası bulaşık ve temizlik işlemlerinin gerçekleştirilmesi için;
 - a) Çalıştırılacak personel sayısı, Çalışacak personel sayısı tatil ve sınav dönemlerinde ihtiyaca göre idarece tespit edilecektir.
 - b)Yüklenici yemek dağıtım yerlerinde görevlendireceği personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak ve idareye vermek zorundadır. Yüklenici İdare tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında olabilecek suç durumunda Yüklenici sorumlu olacaktır.
 - Nüfus cüzdanı sureti
 - Adli sicil kaydı
 - İkametgâh Belgesi.
 - Öğrenim Diploması.
 - 3 Adet vesikalık fotoğraf.
 - 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununa uygun hazırlanmış sigortadan onaylı işyeri giriş bildirgesi.
 - Yüklenici elemanı olduğunu gösterir resimli kimlik kartı,
 - Gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık raporu,
 - Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde personeline Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün mutfak hizmetlerinin modernizasyonu ve mutfak standartlarının belirlenmesi standartları doğrultusunda Hijyen eğitimi aldirmek zorundadır. Eğitim sertifikalarını İdareye vermek zorundadır.
 - c) Firmanın Yemek Üretim yerinde çalıştıracağı aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı ve aşçıların Milli Eğitim Bakanlığından onaylı sertifika veya usta eğitici belgesini idareye sunacaktır.

Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya içerisine konularak işe başlama tarihinden itibaren en geç 15 gün içinde İdareye teslim edilecektir. Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır.

- 7.2. Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
- 7.3. Yüklenici İdarenin haberi olmadan eleman değiştirmeyecek, İdare teknik şartname ve ihale dokümanında belirtilen yükümlülüklerle uymayan personelin değiştirilmesini talep ettiği personel ise derhal değiştirilecektir. Çalıştırılan personelin listesi, İdareye işe başlama tarihinde verilecektir.
- 7.4. İdare'nin kapalı veya açık alanlarında Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.
- 7.5. Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.
- 7.6. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
- 7.7. Yüklenici İş Kanunun 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 çareleri hakkında bilgiyi personeline vermekle yükümlüdür.
- 7.8. 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.
- 7.9. Yüklenici işçilere ait maaş bordrolarını, İdareye teslim etmek zorundadır. Ayrıca aylık bordrolarını hiçbir mazeret göstermeksizin İdarenin belirlediği bir yerde asılı bulunduracaktır. Yüklenici işçilerine maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip, imzalayarak işçilere her ay teslim edecektir.
- 7.10. Yemekhane çalıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.
- 7.11. Yüklenicinin çalıştırdığı tüm personelin özlük haklarını 5510 ve 4857 sayılı kanuna göre sağlamak zorundadır.
- 7.12. Firma yapacağı hizmetlerle ilgili olarak çalıştıracağı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki vecibeler ile bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işçi sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasında tek başına sorumlu olacaktır.
Not: Ulusal bayram ve genel tatil günlerinde (ulusal bayram, resmi ve dini bayram günleri ile 1 Mayıs Emek ve Dayanışma günü, 15 Temmuz Demokrasi ve Milli Birlik günü ve yılbaşı günü) yemek verilmeyeceğinden personel de çalıştırılmayacaktır.

Not: İlgili belgeler Yüklenici tarafından düzenli olarak idareye bildirilecek.

8. DİĞER HUSUSLAR

- 8.1. Yüklenici mutfakta hazırlanan yemeklerin, yemekhanelere gönderilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her yemekhaneye yenen yemeğin % 2'si kadar opsiyon gönderecektir. Yüklenici yemekhanelerde her ihtimale karşı o gün için belirlenen yemek sayısının %10 fazlası bulundurmak zorundadır.
- 8.2. Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır.
- 8.3. Yüklenici bu tür maddelerin (Doğal gaz, LPG, Elektrik ve Su) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.
- 8.4. Her birimdeki Muayene ve Denetim Komisyonları yemekhanelerin her alanında denetim yapabilir.
- 8.5. Hizmet verilecek yemekhanelerde Üniversitemizce yükleniciye teslim edilecek olan mutfak donanımı yiyecek muhafaza yerleri ve diğer demirbaş malzemeler bir tutanakla yükleniciye zimmetlenecek, eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Bu aşamalarda meydana gelecek arızalar, kırılma, kaybolmalar yüklenici tarafından

yerine getirilecektir. 8.6. Yüklenici 5197 Sayılı Gıdaların  retimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükümünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabul  Hakkındaki Kanuna ilgili yönetmelik ve tebliğlere uygun olarak üretim yapmak zorundadır.

8.7. Yüklenici  retim alanında kullandığı doğalgaz,elektrik ve su tüketim giderlerini  niversiteye ödeyecektir.

8.8.  dare Gıda maddelerinin pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra istediği an kontrol edebilir.

8.9. Yüklenici , Teknik şartnamenin ayrılmaz bir parçası olan sözleşme ve  dari şartnamedeki tüm koşulları yerine getireceğini ,kabul ,beyan ve taahhüt eder .

9. GIDA GüVENLİğİ

- 9.1. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılamaz.
- 9.2. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
- 9.3. 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.
- 9.4. 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.
- 9.5. Gıda maddeleri, toksit maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- 9.6. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
- 9.7. Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.
- 9.8. Yüklenici Firma tarafından kullanılacak gıda maddelerinin Tarım ve Orman Bakanlığından  retim izni alınmış olması gerekmektedir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun standartlarına uygun olması gerekmektedir.

10. YEMEKLERİN, GRUPLARI, PORSİYONLARI VE SERVİSLERİYLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Yemek grupları

Yemeklerin yapımı sırasında çiğ yemek üzerinden Etli Yemekler %65 (Etlerdeki oran %65 üzerinden gelen gramajın %60'ı Kırmızı Et, %40'ı Beyaz et şeklinde), Sebzeli yemekler %35 oranlama ile hazırlanacaktır. Gramaj ve malzemelerin kullanımına ilişkin değerler için;

Porsiyon  l  s  veya gramajlarına uyulmaması halinde  dare, cezai müeyyide uygulayacaktır.

- Aylık yemek listesi hazırlanırken haftanın 3 günü et (2 gün kırmızı 1 gün beyaz et) 1 günü sebze ve 1 günü bakliyat olacak şekilde menü tanzim edilecektir.

- **Üniversite öğrenci ve personelinden çölyak hastalığı ve gluten alerjisi olanlar için (6 Kişi) çölyak menüde günlük menü içerisinde yer almalıdır.**

1.Grup (çorba)Yemekler:

Çorbalar; Mercimek çorbası, ezogelin çorba, düğün çorbası, yayla çorbası, pirinç çorba, sebze çorba, Arabaşı çorba, brokoli çorba, terbiyeli tavuk çorba, tarhana çorba, oba çorba, Abant çorba, Kafkas çorba vb. haftanın her günü verilecektir.

2. Grup Yemek (Ana Yemek) :Etli Yemekler

- 1) Kebaplar: Bahçıvan, Tas Kebabı, Çiftlik Kebap, İslim Kebap vb.
 - 2) Parça etli yemekleri: Ankara tava, Et haşlama, Et kızartma, et döner vb. 3) Köfteler: İzmir Köfte, Dalyan Köfte, Kadınbudu köfte, Sulu Köfte vb. 4) Etli sebze yemekleri: Taze fasulye, bezelye, bamya vb.
 - 5) Kıymalı yemekleri: Mantı, kıymalı karnabahar, fırında patates vb.
 - 6) Beyaz Et Yemekleri: Tavuk, balık, hindi vb. Bu gruptaki yemeklerin çeşidine göre; söğüş sebze, haşlama sebze, püre, patates kızartması vb. garnitür verilecektir.
- Haftanın bir günü: Kebaplar (Dana ve kuzu) (Tas kebabı, Orman kebabı, Et sote, Haşlama, Beğendili kebab, İslim kebabı, Rosto et, Kuzu kızartma, Şehriyeli güveç vb.)
- Haftanın bir günü: Köfteler;(Kuru köfte, İzmir köfte, Rosto köfte, Fırın köfte, Terbiyeli köfte, Kadınbudu köfte, vb.)
- Haftanın iki günü: Baklagiller, sebze yemekleri(Kuru fasulye, Nohut, Bezelye, Etli taze fasulye, Patlıcan musakka, Karnıyarık, Etli biber dolma, Etli kabak dolma, Etli karnabahar, Patates oturtma, Etli türlü vb.)veya beyaz etli yemekler.
- Haftanın bir günü: Beyaz etli yemekler (piliç, hindi, balık) (Piliç haşlama, Fırın piliç, Şnitzel, Piliç sote, Piliç külbastı, Piliç Topkapı, Hindi sote, Hindi rosto, Balık (Alabalık, Çupra ve Levrek

3. Grup Yemek: Pilavlar, Makarnalar, börekler, kızartmalar ve zeytinyağlılar.

- 1) Pilavlar ve Makarnalar: Pirinç pilavı, bulgur pilavı, iç pilav, gökçesu pilavı, peynirli makarna vb.
- 2) Börekler: Su böreği, kol böreği vb.
- 3) Zeytinyağlılar: zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı dolma, sarma, Enginar, zeytinyağlı kereviz 4) Sebze kızartmaları: biber kızartma, patlıcan kızartma, patates kızartma, kabak kızartma, karışık kızartma vb. (yoğurtlu veya domates soslu)
- 5) Pilaki ve piyazlar: Barbunya pilaki, kuru fasulye piyazı, yeşil mercimek piyazı vb. Bu gruptaki yemekler çeşidine göre yoğurtla servis edilebilecektir. Haftanın her günü verilecektir.

4. Grup Yemek (Tatlılar, Meyveler, Salatalar ve İçecekler)

- 1) Sıtlı Tatlılar: Sıtlaç, keşkül, sup dondurma vb.
 - 2) Şerbetli tatlılar: Baklava, kadayıf, tulumba tatlısı, şekerpare, un helvası, yaz helvası, tahin helvası
 - 3) Taze mevsim meyveleri
 - 4) Salatalar: Patates salatası, kısır, yoğurtlu kereviz salatası, mevsim salata, haşlanmış sebze karnabahar, brokoli, havuç salataları vb.
 - 5) Kompostolar: Vişne, ayva, erik, elma vb.
 - 6) Paket Ayran, paket yoğurt, cacık vb.
- Bu gruptaki yemekler çeşidine göre haftanın her günü verilecektir. Belirtilenler için, seyrek dağıtımı yapılan tatlı türü ürünlerde standart %75'e %25 diğer ürünler şeklinde olacaktır.
- (Örn:200 porsiyon yemekte, en az 150 porsiyon tatlı, 50 porsiyon alternatif şeklinde)

Tabldot: 4 çeşit yemek grubundan 1 er kap yemek ve en fazla 2 adet paketli ekmek ve 1 adet kapalı bardak sudan oluşur.

Yemeklerin Servise Hazırlanması

- 1) Öğlen yemekleri idarenin belirlemiş olduğu yemek dağıtım saatinden önce idarenin mutfaktan sorumlu personeli veya muayene ve kabul komisyonu tarafından kontrol edilmek üzere hazır bulundurulacaktır. Öğlen yemeği kalite kontrolü, en geç saat 11.00' da yapılacak, yemekler istenilen özellikte (renk, koku, tat, görünüş) olmadığı takdirde eşdeğer yemek o güne yetiyecek şekilde yüklenici tarafından temin edilecektir.
- 2) Hazırlanan yemeklerin kontrol ve muayenesi yemeklerin hazırlanması aşamasından başlar. İdarenin görevli personeli tarafından önceden haber verilmeksizin ayrıca numune alınabilecek ve analize gönderilebilecektir. Bu durumda da analiz ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 3) Şahit numuneler, yapılan analizler sonucunda uygun olmadığı rapor edildiği takdirde idare tarafından yüklenici firma hakkında cezai işlem uygulanacaktır.
- 4) Yemeklerde pişirilmek üzere kullanılacak su, arıtılarak kullanılacaktır.
- 5) Kullanılacak gıda maddelerinin tümü ve bu gıda maddelerinin konulduğu ekipmanlar, Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü (TSE) Standartlarına, Teknik şartnamemizde belirtilen standartlara, şartlara ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

11. HİZMETE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER:

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

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

Yemekhanelerde olabilecek her türlü kaza yangın vb. sebeplerden dolayı hizmet üretilmemesi halinde yüklenici firma bu hizmeti idareye göstereceği kendi iş yerlerinde diyetisyen, gıda mühendisi veya gözetmen aşçı gözetiminde üretilip hizmetin devamlılığını sağlamakla yükümlüdür.

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

İdare gerektiğinde teknik şartnamede belirtilen koşulların gerçekleşip gerçekleşmediği hususunda denetimler yapabilir.

Yükleniciye teslim edilen mutfak veya yemekhanelerde kullanılan araç gereçleri denetleyerek, bozuk olanların tamirini talep eder hizmetin aksamaması ve devamlılık arz etmesi nedeniyle; yüklenici bozuk

olan malzemenin tamirini hemen yaptıracaktır. Aksi takdirde idare tarafından yaptırılarak bedeli hak edişinden düşülecektir.

12. PİŞİRİLEN YEMEKLERİN KALİTE KONTROLÜ:

Yemeklerin pişirilmesinde besin sanitasyonuna ve besin maddeleri kayıplarının en az düzeyde olmasına dikkat edilecektir. Yemeklerin kalite kontrolü, idarenin ve yüklenicinin diyetisyeni veya gıda mühendisi ve İdarenin görevli personeli tarafından yapılacaktır. Kontrolü yapılan yemek türleri uygun görüldüğü takdirde servise sunulacaktır. Muayene kabulü yapılırken 4734 Sayılı Kamu İhale Kanununa ait “ Hizmet Alımları Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmenlik ” esasları çerçevesinde ve yüklenici idareye karşı teknik şartnamede belirtilen tüm yükümlülüklerini yerine getirmek zorundadır.

13. YEMEKLERİN DAĞITIMI:

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

14. GIDA İLE İLGİLİ HÜKÜMLER:

Bütün ürünlerin üzerinde ürünlerle birlikte;

- “Tarım ve Orman Bakanlığı’nın” Gıda Sicil ve Üretim İzni” ibaresi ve belgesi,
- “Bakanlığınıntarih vesayılı izni ile üretilmiştir.” İbaresini ve belgesi,
- İmal tarihi ve son kullanma tarihi,
- Üretici firma adı ve açık adresi,
- Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu belirtir ibare,
- Depolama şartları ve besin içeriğine ait bilgiler bulunacaktır.

Kırmızı etler dana veya koyun dışında kullanılmayacak ve porsiyon hesabında gramajlar kemiksiz et üzerinden hesap edilecektir. Kırmızı ve kanatlı etlerin, balıkların veya diğer hayvansal ürünlerin taşınmasında soğuk hava zinciri kırılmadan güvenli taşıma yapılabilecek şekilde frigofirik taşıyıcı sistemlerin kullanılması şarttır. Tek tırnaklı hayvan etleri, ithal etler, domuz ürünleri ve mamulleri hiçbir şekilde kullanılmayacaktır.

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

U¹ Kullanılan sıvı ve katı yağlar; çiğit (pamuk) yağı, kanola yağı, palm yağı ve bitkisel karışım yağı içermeyecek ve mutfakta hiçbir suretle kullanılmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar EK-1 şartnamede belirtilen özelliklere uygun; birinci sınıf kalitede ayçiçeği yağı, zeytinyağı ve margarin

olacaktır. Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler, klor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı veya sirke kullanılarak klorlama yapılacak ve çok iyi şekilde yıkanacaktır.

Piştirilecek yemek, renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenilen niteliklerde olacaktır. Salata ve soğuk yemeklerde zeytinyağı, pilav ve makarnalarda ayçiçeği yağı veya margarin kullanılacaktır.

Yemeklerin yapımında ve servis masalarında rafine edilmiş iyotlu tuz kullanılacaktır.

Yemeklerde hiçbir şekilde kimyasal içerikli katkı maddeleri (örneğin lezzet artırıcılar, bulyonlar vb.) kullanılmayacaktır.

Ürün çeşitliliğini arttırmak amacıyla gerektiğinde dondurulmuş ürün kullanılabilir. Bu ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TSE standartlarına uygun olmalıdır. Ayrıca bu ürünlerin tedarikinde soğuk zincir korunmalıdır. Yüklenicinin, İdarenin yemek hizmeti ihalesi teknik şartnamesinde izin vermediği yemek üretim malzemelerini depo, mutfak ve yemekhanelerde bulundurması halinde idare, cezai müeyyide uygular. Ekmekler öğrenci ve personel yemekhanesinde 150'şer gramlık paketlerde ambalajlı şekilde, kişi başı iki adet ve yemekhanelerin kapasitelerine göre belirlenen sayılarda buğday unundan ve kepekli undan olmak üzere yerleşkelerin mutfaklarına teslim edilecektir. Ayrıca idare tarafından talep edilmesi durumunda 150 gramlık paketlerde ambalajlı şekilde tuzsuz ekmek istenecektir.

Yüklenici firmanın teknik elemanı, Denetim ve Muayene Komisyonu gözetiminde idare tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen 200 ml veya 200 g olacak şekilde numune alacaktır. Alınan numuneler 72 saat derin dondurucuda uygun koşullarda saklanacaktır. Numune alma işlemi "Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün Numune Alma Esasları" na uygun şekilde yapılmalıdır. Numune saklama kabı olarak tek kullanımlık steril saklama kapları veya poşetleri kullanılacaktır. Örnekler saklama süresinin sonunda muayene ve kabul komisyonu gözetiminde imha edilecektir. Bu numuneler gerek görüldüğünde idarenin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek tetkik ve tahlilleri yaptırılacaktır. Bütün bu masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.

Sütlü tatlılar servis edilirken saklanma ve ısı kontrolü dikkatle yapılmalı tedarikçiden alınıyor ise üretim zamanına ve son kullanma tarihine, taze tüketilmesine dikkat edilmelidir.

15. TEMİZLİK İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

- 15.1. Firma bünyesinde çalıştırdığı elemanlarının kıyafetlerinin günlük temizliğini yaptırmak zorundadır.
- 15.2. Yemekhanelerde kullanılan servis araç-gereçleri, yemekhane mutfaklarında, personel tarafından temizlenecek, bulaşıklar makinede yıkanacaktır. Bulaşık makineleri için uygun deterjanlar (deterjan-tuz-parlatıcı) yüklenici tarafından karşılanacaktır. Mutfak ve yemekhanelerin temizliği yüklenici tarafından yapılacaktır. Ayrıca haftada bir gün bu bölümlerin (fayans, dolap, evye vb.) genel temizliği uygun temizlik ve dezenfektan ürünleri ile yapılacaktır. Öğlen yemek servisinden sonra yer, tezgâh ve fayansları düzenli olarak temizlenecektir. Temizlik malzemeleri, yüklenici tarafından temin edilecek ve TSE, ISO 9001-9002 belgesine ve T.C. Sağlık Bakanlığı onayına sahip üretici ürünlerinden seçilecektir.

Mutfaklarda temizlik sürekli yapılacak, fayanslar, duvarlambazlar, ocaklar vb. uygun temizlik ürünleri (yağ çözücüler vs.) ve dezenfektanlar kullanılarak temizlenecektir.

- 15.3. Mutfak ve yemekhanelerde çift kovalı baskı arabaları ile kapaklı çöp kovaları bulundurulacak, çöp kovalarında poşet takılı olacaktır. İşyerinde yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü olmalıdır.
- 15.4. İşyerinde 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 işyerinin ilgili bölümlerine asılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir. Bunun dışında günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.
- 15.5. Firma, yemek hizmeti verilen yerleşkelerde hizmet esnasında ve sonrasında rögarlarda (bakım ve onarım) meydana gelen tıkanıklıkları, yağ filtrelerini haftada en az bir kez düzenli olarak temizlemeli, yaşanabilecek problemleri gidermelidir.

Filtrelerde oluşacak kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanılmalıdır. Sözleşme sonunda firma söz konusu kanalizasyonu aynı temizlikte teslim etmek zorundadır.

- 15.6. Kullanılacak olan her türlü temizlik maddesi firma tarafından karşılanacaktır. Temizlikte kullanılan malzemeler sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; malzemelerde TSE veya TSEK Kalite Uygunluk Belgeli veya CE işaretleri ürün üzerinde olacaktır. Kullanılacak her türlü temizlik malzemeleri İdare tarafından uygun görüldüğü takdirde kullanılacaktır. İdare temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığını, depolanmasını, tüketimini ve her türlü temizlik dezenfeksiyon işlerini her zaman denetleme yetkisine sahiptir.
- 15.7. Temizlik işleri, idarenin belirlediği program çerçevesinde yapılacaktır. İşyerinde, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalıdır. Yemekhane alanlarında temizlik ve dezenfeksiyon amacıyla kullanılacak ürünler Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Kullanılacak bu ürünler Muayene ve Denetim Komisyonunun onayından geçmek zorundadır. 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.
- 15.9. 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.
Gıda hazırlama alanları ve gıda ile temasta bulunan tüm makine, alet ve ekipman için temizlik talimatları olmalı, bu talimatlarda deterjan tipi, konsantrasyonu, sıcaklık, süre, sıklık ayrı olarak belirtilmeli, temizliğin etkinliği işletme tarafından belirlenen periyotlarda analizlenerek ölçülmeli ve kayıtları tutulmalıdır.
- 15.10. Yemek yendikten sonra yemek tepsileri taşıma arabalarında biriktirilip etrafı kirliletmeden toplanacaktır, self servis tepsileri kurallara uygun şekilde yıkanacaktır. Bu aşamalarda oluşan kırılma, kaybolmalar vb. durumlar firma sorumluluğundadır.
- 15.11. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır. Yemekhanelerde battal boy ağızları kapalı ve sızdırmaz, pedallı, plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalıdır. Kullanılan çöp kovaları kolay temizlenmeye ve gerektiğine dezenfeksiyona uygun olmalıdır. Üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ilgili Sayılı Çevre Kanunu ile Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır. Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri, temizlik planı ile önceden idareye bildirilecektir. Dezenfekte sonrası temizlik gecikmeden yapılacak ancak ilacın etki süresi geçmeden temizlik yapılmayacaktır. Yüklenici hijyen kontrol programları yapacak, tüm alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve

ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenecek, hijyen kontrol programları yemek pişirilen yerin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işaretlenecektir. Hijyen kontrol programları İdare tarafından onaylandıktan sonra uygulamaya konacaktır.

16. PERSONEL HİJYENİ

- 16.1. İşletmede personel hijyeninden sorumlu bu konuda eğitim almış, görevli bir eleman bulunmalıdır. Görevlinin ismi İdareye bildirilmelidir.
- 16.2. 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.
- 16.3. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır. Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir. 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.
- 16.4. Gıda hazırlama depolama alanında çalışan ve yemek dağıtımı yapan personel saat ve takı takmamalıdır. 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.
- 16.5. Yemek dağıtımda çalışacak personelin; bone, beyaz düğmesiz cepsiz çalışma kıyafeti (kenarlarındaki şeritlerin rengi İdare tarafında belirlenecektir) beyaz pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz önlük, beyaz çorap ve beyaz kapalı terlik giymek zorundadır.
- 16.6. Bulaşıkçı; İdarenin belirlediği renkte, kaliteli kumaştan yapılmış kıyafet, diz kapağına kadar ulaşan çizme, sudan koruyucu naylon önlük giymek zorundadır. Çalışan personel aşağıdaki kurallara uymak zorundadır.

ÜRETİM AŞAMASINDA VE YEMEK DAĞITIMI YAPARKEN:

- 1) Tüm çalışan personelin kıyafetleri aynı olacaktır.
- 2) Bone, maske ve kolluk takılma zorunluluğu vardır.
- 3) Eldiven kullanılacaktır.
- 4) Yemek dağıtımı sırasında bone ve maske takılacaktır.
- 5) Tırnaklar kesilmiş olacaktır.
- 6) Kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik vb. takılar takılmayacaktır.
- 7) Erkekler günlük sakal tıraşı olacaktır. Saçlar düzenli olarak kestirilecektir.
- 8) Gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı yerlerde yiyecek, içecek tüketilemez ve sigara içilemez.
- 9) Günlük giysiler ve diğer eşyalar gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanların bulunduğu, yıkandığı bölgelerde bulunmamalıdır.

17. SIVI ATIK VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI

- 17.1. Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanacak ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılacaktır.
- 17.2. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olacak, üzerleri işaretlenerek gıda hazırlamayı etkilemeyecek yerlerde bulundurulacak ve gıda maddeleri üretimi ile ilgili işlerde kullanılmayacaktır.
- 17.3. 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.
- 17.4. Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana gelecek bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından Yüklenici sorumludur. Bu konuda T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ilgili Sayılı Çevre Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir.
- 17.5. Atık yağlar, toplama lisanslı geri kazanım tesisleri ile geçici depolama izni almış toplayıcılara teslim edilecektir. Bunun dışında, gerçek ve tüzel kişilere atık yağlar teslim edilmeyecek ve satılmayacaktır.

18. HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN YÜKLENİCİDEN İSTENECEK BELGELER

- 18.1. ISO 22000 Gıda Güvenliği yönetim sistemi belgesinin aslı, noter sureti veya istenen belgenin aslı yerine ihaleden önce İdarenin yetkili personeli tarafından 'aslı İdarece görülmüştür' onaylı belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaklardır.
- 18.2. ISO 9001 Kalite Yönetim sistemi belgesinin aslı, noter sureti veya istenen belgenin aslı yerine ihaleden önce İdarenin yetkili personeli tarafından 'aslı İdarece görülmüştür' onaylı belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaklardır.
- 18.3. ISO 14001 Çevre Yönetim sistemi belgesinin aslı, noter sureti veya istenen belgenin aslı yerine ihaleden önce İdarenin yetkili personeli tarafından 'aslı İdarece görülmüştür' onaylı belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaklardır.
- 18.4. ISO 45001:2018 İş Sağlığı ve Güvenliği belgesinin aslı, noter sureti veya istenen belgenin aslı yerine ihaleden önce İdarenin yetkili personeli tarafından 'aslı İdarece görülmüştür' onaylı belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaklardır.
- 18.5. Yüklenici firmaya ait Gıda Sicil Sertifikası Belgesinin aslı, noter sureti veya istenen belgenin aslı yerine ihaleden önce İdarenin yetkili personeli tarafından 'aslı İdarece görülmüştür' onaylı belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaklardır.
- 18.6. Türk Patent Enstitüsünden alınmış marka tescil belgesi aslı, noter sureti veya istenen belgenin aslı yerine ihaleden önce İdarenin yetkili personeli tarafından 'aslı İdarece görülmüştür' onaylı belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaklardır.
- 18.7. İş deneyim belgesi; Özel veya Kamu Üniversitelerinden, Özel veya Kamu kuruluşlarından alınmış teklif edilecek ihale bedelinin en az %30 miktarında iş deneyim belgesi talep edilecektir.

19. TAAHHÜTNAME

Yüklenici Teknik şartnamesini kabul ettiğine dair antetli kağıdına ıslak kaşe, onaylı ve imzalı belgelyi teklif mektubu ile birlikte İDARE'ye ibraz etmek zorundadır.

20. CEZAI HÜKÜMLER

- 20.1. Yemek yiyenlerde vuku bulacak yemekten kaynaklı besin zehirlenmesi şikâyetlerinde, klinik bulgu ve müdahim hekim teşhisinin aynı doğrultuda olması, ayrıca bu durumun laboratuvar bulguları ile desteklenmesi halinde; 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanununun 25 inci maddesi gereğince idare zarara uğratılmış sayılır ve sözleşme tek taraflı olarak feshedilerek teminatı irat kaydedilir.
- 20.2. İdarenin veya 3. şahısların her türlü mal varlığına, yüklenici veya işçilerinin verecekleri zararların bedeli, yüklenicinin hak edişinden kesilecektir. Yüklenici tarafından satın alınan mamul gıda maddelerinin veya pişirilen yemeklerin, gıda analizine gönderilmesi sonucu, Türk Gıda Kodeksine uygunsuzluğunun tespiti halinde; cezai işlem uygulanacaktır. Ceza, bir önceki gün dağıtımı yapılan porsiyon sayısı bedelinin, hizmet kusurunun ağırlığına göre %50'sinden %100'üne kadar belirlenecek orandır. Bu tutar yüklenici tarafından idarenin hesabına defaaten yatırılır veya yüklenici alacağından mahsup edilerek idare adına irat kaydedilir.
- 20.3. Yönetim tarafından ilgili maddelerce belirtilen kontrolleri yapmak üzere oluşturulacak kontrol teşkilatının hazırlayacağı raporlar-tutanaklar firma için kesin delil niteliğindedir. Muayene Denetim Komisyonu, ayın belirli günlerinde haber vermeden Yüklenici Firma yemek imalathanesinde denetleme yapabilir.
- 20.4. İdare tarafından yapılan denetimlerde, sözleşme ve teknik şartname ile Tarım ve Orman Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı'nın belirlediği kriterler, standartlar ve mevzuata uyulmadığının tespiti halinde cezai işlem uygulanacaktır.
- 20.5. Şartnamede bulunmayan veya unutulmuş hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar ilgili kanunlar çerçevesinde çözülecektir. Teknik Şartname, İdari Şartname ve sözleşme bir bütündür.
- 20.6. Yüklenici kendisi ile imzalanacak sözleşme ile yüklediği hizmetler dolayısıyla S.G.K ve Vergi mevzuatı uyarınca ifa edilmesi gereken yükümlülüklerinden doğrudan sorumlu olduğunu bu yükümlülüklerin yerine getirilmesi ile ilgili olarak idareden hiçbir talepte bulunulmayacağını, anılan yükümlülüklerin idare tarafından yerine getirilmiş olması halinde ise idarenin talebi üzerine yüklenici idareye yapılan ödemeyi cari en yüksek banka faizi ile birlikte itirazsız olarak nakden ve defaten idareye ödeyeceğini, bahse konu yükümlülükleri yerine getirdiğine dair belgeleri istendiğinde idareye veya göstereceği makama ibraz edecektir.
- 20.7. Yüklenici, idarenin her türlü alacağını kendisine ödeyeceği istihkaktan mahsup edilebileceğini kabul ve taahhüt eder. İş bu şartname hükümlerinin uygulanması sırasında ve uygulanması dolayısı ile yüklenici ve personeli tarafından idareye her hangi bir hukuki, fiili, maddi bir zarar verildiği takdirde yüklenici zararı nakden ve defaten tazmin etmeyi kabul eder. İdarenin doğacak zararları yüklenicinin kati teminatı veya hak edişinden mahsup edecektir.
- 20.8. Yüklenici faaliyetinden doğan her türlü resim, harç, tazminat ve cezalar ile çalıştırılan personel ile ilgili doğabilecek tüm mükellefiyetler, ücret, vergi SGK primi gibi tüm yasal haklar ve ayrıca doğabilecek bütün hukuki, idari, mali, cezai mesuliyetler tamamen yükleniciye aittir.
- 20.9. İdare yüklenicinin mükellefiyetleri dolayısı ile ilgisi olmamasına rağmen bir ödemede de bulunmak durumunda kalırsa yüklenici bu meblağı idarenin talebi üzerine hiçbir ihtar ve hüküm almaya gerek kalmaksızın derhal, defaten ve nakit olarak idareye ödemeyi kabul ve taahhüt eder.
- 20.10. Talebe rağmen yüklenici tarafından ödeme yapılmaması halinde idare bu meblağı yüklenicinin teminatından veya hak edişinden keser. Tekrarı halinde aynı işlemi yaparak sözleşmeyi fesih eder.

EK-1

YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN EVSAFI (TÜRK GIDA KODEKSİNE UYGUN OLACAKTIR)

GRAMAJLAR

Yüklenici Firma Yemeklerde aşağıda belirtilen malzeme ve porsiyon gramajlarını uygulayacaktır.

ET YEMEKLERİ :

Brüt 120 gr (Çiğ) kemiksiz dana eti (Etin yanında servis edilen malzeme hariç)

Tas Kebabı gibi lop etlerde et oranı 200 gr (Çiğ)

Kıyma kullanılan dolmalarda kıyma miktarı brüt 40 gr(Çiğ)

Kıyma ile yapılan sebze yemeklerinde (musakka, oturtma) et brüt 60 gr (Çiğ) Köftelerde et oranı 120 gr(Çiğ)

TAVUK YEMEKLERİ :

Brüt 150 gr (Çiğ) Kemiksiz göğüs veya 250 gr (Çiğ) kemikli beyaz et olacak şekilde(but, baget, pirzola, kanat

SEBZELİ ET veya TAVUK YEMEKLERİ :

Brüt 60 gr (çiğ) kırmızı veya beyaz et olacak şekilde en az 300 gramlık porsiyon

PİLAV, BÖREK, MAKARNA ve ÇORBA :

Brüt 70 gr porsiyon

UNLU, SÜTLÜ TATLILAR ve KOMPOSTO :

En az 120 gram Porsiyon

MEYVE (KAVUN KARPUZ):

Brüt 300- 400 gram Porsiyon

MEYVE (Diğer) :

Brüt (Elma, Portakal, mandalina, kiraz, çilek vb.) 180-200 gram Porsiyon

EK-2**YEMEKHANE DEMİRBAŞ LİSTESİ (A/B BLOK)**

YEMEKHANE DEMİRBAŞ LİSTESİ			
1	Benmari 4 Gözlü	2	ADET
2	Açık Büfe Soğuk Dolap + 4C	2	ADET
3	Bulaşık Makinesi Sanayi Tipi	2	ADET
4	Tepsi Masası	2	ADET
5	Çelik Tezgah : 1,22 cm	2	ADET
6	Çelik Tezgah : 74 cm	2	ADET
7	Çelik havuzlu Tezgah : 1,30 cm	2	ADET
8	Kirli tepsi arabası	5	ADET
9	Termosifon	1	ADET

YEMEKHANE DEMİRBAŞ LİSTESİ (C/BLOK)

YEMEKHANE DEMİRBAŞ LİSTESİ			
1	Benmari 4 Gözlü	1	ADET
2	Açık Büfe Soğuk Dolap + 4C	1	ADET
3	Bulaşık Makinesi Sanayi Tipi	1	ADET
4	Tepsi Masası	1	ADET
5	Çelik Tezgah : 1,22 cm	1	ADET
7	Çelik havuzlu Tezgah : 1,30 cm	1	ADET

8	Kirli tepsi arabası	3	ADET
9	Buzdolabı	1	ADET