

KOCAELİ SAĞLIK VE TEKNOLOJİ ÜNİVERSİTESİ

TAŞIMA YEMEK HİZMETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

İşin çeşidi: Taşıma Yemek Hizmeti

İşin niteliği: Kocaeli Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi taşıma yemek hizmeti alınması

Adet: Günlük 120 kişilik yemek

TANIMLAR

İdare: Kocaeli Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi

Yüklenici: Yemek hizmeti veren firma.

Merkez Yemekhane: Yüklenici tarafından yemeğin hazırlandığı yer.

Kontrol Komisyonu: Yüklenicinin çalışmalarını kontrol ve denetim yapma hakkına sahip idare komisyonu

1-HİZMETİN KONUSU

Kocaeli Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi taşıma yemek hizmeti alınması, İdari, Akademik, çalışan diğer personel ve misafirlere yemek ve sonrası hizmetleri yerine getirmesi sağlanacaktır. Yüklenici yiyeceklerin siparişi, satın alması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ile idari ve akademik personel yemekhanelerine yemeğin taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması işi ile yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgahların, yerlerin vb. cihazlar ile bina içi ve etrafının temizlenmesi işini üstlenir.

2-HİZMETİN KAPSAMI

- Taşıma yemek alım hizmeti,
- Mutfak ekipmanları,
- Yemek alım ve servis hizmeti,
Yemekler hijyen kurallarına uygun olarak yüklenici firma mutfağında pişirilecektir. Kapalı ve sıcak kaplarda üniversiteye getirilerek tedarikçi firma tarafından görevlendirilen 1 mutfak personeli tarafından üniversite yemekhanesinde servis için hazırlanarak yemek saatinde servis edilecektir. Yemek saatinin bitiminden sonra servis malzemeleri toplanacak, yemekhane temizlik ve düzeni alınacaktır. Daha sonra bütün malzemeler yüklenici firmaya götürülerek gerekli hijyen temizlikleri yapılarak bir sonraki mesai saati için hazırlanacaktır.

- Mutfakta bulunması gereken ekipmanlar, Tepsi,Tabak,Çatal,Kaşık,Bıçak,Tuzluk,Yağdanlık,Baharatlık,Ekmeklik v.b. ekipmanlar yüklenici firma tarafından temin edilecektir.Tepsilik ve Yemekleri servis bitim saatine kadar sıcak tutmak için benmari konulması zorunludur.

Tedarikçi firmadan istenilen yemek menüsü;

4 çeşit menülü yemek

- Çorba
- Ana yemek
- Ara yemek
- İçecek/Salata/Tatlı
- Ekmek
- Tuz,Biber,Ketçap,Sirke,Yağ,Sos

Tedarikçi firmadan istenilen ekipmanlar;

- Tepsi
- Tabak
- Çatal,Kaşık,Bıçak
- Tuzluk,Yağdanlık
- Baharatlık
- Tepsilik (Tepsi arabası)
- Benmari

GRUPLAR	HAFTADA
SICAK YEMEK	
Çorbalar	5 kez
ANA YEMEKLER	
Etli, zeytinyağlı kuru baklagiller	1 kez
Etli, zeytinyağlı sebze	1 kez
Küçük parça etli yemekler	1 kez
Köfte çeşitleri	1 kez
Tavuk yemekleri	1 kez
Büyük parça et yemekleri	1 kez
Haşlanmış, kızartılmış,fırınlanmış sebzeli yemek	1 kez
YARDIMCI YEMEKLER	
Pirinç pilavı çeşitleri	1 kez
Bulgur pilavı çeşitleri	1 kez
Makarna çeşitleri	1 kez
Börek çeşitleri	1 kez

TATLI VE İÇEÇEKLER	
Tatlılar	1 kez
Süt ve süt ürünleri	1 kez
Meyveler	1 kez
SALATA GRUBU	
Salatalar ve soğuk mezeler	3 kez

3-GENEL HÜKÜMLER

- Gruplarda yer alan yemekler haftalık dönüşümlü olarak çıkarılacaktır.
- Her yemek dönemi 1 aylık dönemi kapsar. Her dönem için oluşturulan menü İdare’ye sunulup onay alınacaktır. Menüde her yemek çeşidi için porsiyon kalori değerleri verilecektir.
- Menü planlaması yapılırken T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan (2016) “Türkiye Beslenme Rehberi” dikkate alınmalıdır. Bu rehberde de tavsiye edildiği üzere taze sebze/meyve, süt ve süt ürünleri, balık ve deniz ürünleri menüde sıklıkla bulunmalı, bununla birlikte tuz ve şekerin (sonradan eklenen rafine şeker) menüdeki yemeklerde kullanımı sınırlandırılmalıdır.
- Ekmek çeşitlerin haricindedir. Ekmekler 50 gr.’lık poşetli paketler halinde olmalı, tam buğday/kepekli ve beyaz ekmek çeşitleri eşzamanlı servis edilmelidir. Kişi başı en fazla 2 adet verilecektir.
- Su 200 mL.’lik ambalajlarda sunulacaktır. Kişi başı en fazla 1 adet verilecektir.
- Yemeklere tuz ve baharat yemeğin lezzetini bozmayacak şekilde en uygun miktarda konulacaktır. Acı pul biber ve karabiber sonradan eklenecek şekilde masalarda bulundurulacaktır.
- Yoğurt ve ayran gibi süt ürünleri kapalı ambalajda servis edilecektir.
- Yemekler uygun servis sıcaklığında servis edilecektir.
- Yemek ve sonrası hizmetler için 1 personel servis hizmetini yerine getirecektir.
- Yemekler YÜKLENİCİ tarafından hazırlanıp İDARE’nin mutfağına taşıma usulü getirilecektir.
- Yemekler 3 çeşit sıcak yemek + yoğurt veya ayran +tatlı veya meyve +Salat bar Grubu+ ekmek olarak 4 çeşit menü olarak hazırlanacaktır.
- Masa üstü sarf sunum malzemeleri (tuz, peçete, baharatlar vb.) YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır.
- İDARE dilediği gün ve saat te YÜKLENİCİ firmanın imalat hanesinde denetleme yapabilir.

- YÜKLENİCİ'nin imalatda kullandığı bütün malzemeler Gıda Kodeksine uygun olup, yapılacak denetimlerde depolarını İDARE'ye açacaktır.
- İDARE' nin oluşturduğu bir komisyon YÜKLENİCİ depo ve tesislerinde kontrol hakkına sahip olacaktır ve kampüs içinde yemek kontrollerinde bulunabilecektir.
- Her Ayın 25'de bir sonraki ayın yemek listesi İDARE'ye sunulup yapılacak değişikliklerden sonra mönü listesi uygulanacaktır.
- Faturalama yemek hizmeti bedeline her gün irsaliye kesilecek ve irsaliye kesiminden itibaren 7' şer günlük faturalar halinde İDARE 'ye fatura edilecektir. Ay sonunda kesilen toplam fatura tutarları takip eden ayın 5'inci gününe kadar hesaba havale edilecektir.
- Aylık yemek listeleri yukarıdaki esaslar çerçevesinde her ayın 25'ne kadar İdare'ye danışılarak yüklenici tarafından hazırlanacaktır. Yüklenici, yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çektiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapmak istediğinde İdarenin onayını alacaktır.
- Onaylanan listeler İdarenin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.
- Günlük yemek sayıları 1 gün önceki yemek sayıları dikkate alınarak yüklenici tarafından belirlenerek çıkarılacaktır. Yemek sayılarını belirlerken yemek yemeyen kişi kalmayacak şekilde belirlenecektir. Yeteri kadar yemek çıkarılmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır. Ödemeler fiilen yenen yemek sayısına göre yapılacaktır. Fazla kalan yemekten idare sorumlu olmayacaktır. Ödemeler yükleniciye 30 gün içinde yapılacaktır.
- Yiyecek madde ve malzemelerinin, kişi sayısı esas alınarak şartnamede belirtilen gramajlara göre hazırlanması zorunludur.
- Yemek günlük olarak hazırlanacaktır. Öğle yemekleri sabah pişirilecektir.
- Herhangi bir nedenle bir öğünde mutfakta artan yemekler başka bir öğünde kullanılmayacaktır.
- Öğle Yemeği servis saatleri 12:00–13.00'dır. İdare ders saatlerine göre önceden yazılı olarak bildirerek yemek servis saatini ayarlama yetkisine sahiptir.
- Yemekhanede yer alan sanat ve kültür çalışmaları ile öğrenci sınavlarının yapıldığı alanlarda bu aktivitelere devam edilecektir. Yüklenici bu aktivitelere yardımcı olacak, çalışmalar için yemekhanelerde idarece bir görevli bulundurulacaktır.
- Yüklenici bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır.

- Yüklenici faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.
- İşletmede personelden sorumlu görevli bir eleman bulunmalıdır. Görevlinin ismi idareye bildirilmelidir.
- İşletmede ve yüklenici mutfağında çalışan personelin sağlık raporları ve portör muayeneleri olmalı ve kontrolleri 6 ayda bir periyodik olarak yapılmalıdır.
- Yüklenici yemek servis personeli kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
- Yemek servis personelleri temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve d ğmesiz çalışma kıyafetleri veya görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetlerin sürekli temizliği sağlanmalıdır.
- Yemek servis personelleri çalışma esnasında maske, bone ve eldiven takmak zorundadır.

4-SUNUM

- Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
- Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
- Pi irilen yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise edilecektir.
- Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ay ı eği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar, trans yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
- Ekmek günlük taze ambalajlı 50  er gramlık paketler halinde olmalı (beyaz, kepekli, tam buğday vb. olabilir) olarak mutfağa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Hesaplamalarda genel  l  ki i ba ı 2 paket ekmek olacaktır.
- Tüm yemekhanelerde eksik olan  atal, bıçak, ka ık, porselen tabak, tepsi vb. Yüklenici tarafından yeterli sayıda temin edilecektir.  atal, ka ık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Yemekhanelerde yemek servisinde plastik ve alüminyum malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.

- Yemekhanede tabak ,çatal,kaşık ve bıçak yemek yiyen personel sayısından fazla bulundurulacak ve günde bir defa yemek servisinde kullanılacaktır. Servis tepsileri ise yemekhane görevlileri tarafından hijenik olarak temizlenerek tekrar servis için kullanıma hazır hale getirilecektir.

5-ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

Yüklenici çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak zorundadır:

- Nüfus cüzdanı sureti (Tasdikli)
- Adli sicil kaydı
- İkametgah senedi
- SSK'ya uygun olarak hazırlanmış sigorta işlemlerinin tam olduğunu gösterir belge ve sigorta kartı
- Çalışanlara ait iş sağlığı ve güvenliği eğitim katılım belgesi
- Yüklenici elemanı olduğunu gösterir resimli kimlik kartı
- Sağlık raporu

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

- Yüklenici İdareyle muhatap olacak yönetici düzeyinde bir yetkilisini bulunduracaktır.
- Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
- Yüklenici İdarenin haberi olmadan eleman değiştirmeyecek, İdarenin değiştirilmesini talep ettiği personel ise derhal değiştirilecektir.
- İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangınvb. durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.
- Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.
- Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
- Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde personeline portör muayenelerini yaptırmak zorundadır. Yüklenici günü gelen rutin kontrolleri gününden 3 gün önce yaptırıp resmi raporlarını İdareye vermek zorundadır.
- 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 sigortasız, portör muayene kartı ve rutin kontrolleri eksik olan personeli kesinlikle  niversite bünyesinde servis personeli veya firma sorumlusu olarak kesinlikle çalıştıramaz.
-  alışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

6-DİğER HUSUSLAR

- Kontrol Komisyonları yemekhanelerin ve mutfakların her alanında denetim yapabilir.
- Yüklenici gerek esas taahhüt süresi içinde, gerekse diğer sebepten dolayı taahhüdün feshine kadar, katma değer vergisi hariç vergi artışları veya yeni vergi ve resim konması, fiyatların yükselmesi, taşıma gibi sebeplerle fazla para verilmesi talebinde bulunamaz. Bu amaçla yemek gramajlarında eksiltme yapamaz.
- Yüklenici Firma, idarenin göstereceği yerlerde yemek servisi yapmak zorundadır. Adres değişikliği olması durumunda idare, yükleniciye 15 (on beş) gün önce bilgi verecektir.
- Yüklenici firma, idarenin göstereceği yerlerde yemek servisinin yapılması için gerekli tüm malzemeleri temin etmek zorundadır.
- İdarenin belirleyeceği Kontrol Teşkilatı  yeleri (3 asil, 3 yedek) yemeğin kalitesinin tespit edilebilmesi maksadıyla öğlen yemeklerini herhangi bir bedel ödemeden yiyecektir.

Yukarıda açıkça belirtilen taşıma yemek hizmeti ihale teknik şartnamesini okudum, uygunluğunu kabul ederek/...../..... Tarihinde imzaladım.

KOCAELİ SAğLIKVE TEKNOLOJİ
ÜNİVERSİTESİ

İSTEKLİ

*Okudum, kabul ediyorum
İmza*