

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:100 kişi

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 öğrenci, idari ve akademik personel yemekhanelerine yemeğin taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması işi ile yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgahların, yerlerin vb. cihazlar ile bina içi ve etrafının temizlenmesi işini üstlenir.

2-HİZMETİN KAPSAMI

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 YEMEKELER	
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

- 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 sayısı 100 kişi üzerinde yapıldığında 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+ ekmeğ olarak hazırlanacaktır.
- Masa üstü sarf malzemeler (tuz, peçete, baharatlar vb.) YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır.
- İDARE dilediği gün ve saat te YÜKLENİCİ firmanın imalat hanesinde denetleme yapabilir.
- YÜKLENİCİ'nin imalatta 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.

3-GENEL HÜKÜMLER

1. 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.

2. Onaylanan listeler İdarenin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.
3. 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.
4. Yiyecek madde ve malzemelerinin, kişi sayısı esas alınarak şartnamede belirtilen gramajlara göre hazırlanması zorunludur.
5. Yemek günlük olarak hazırlanacaktır. Öğle yemekleri sabah pişirilecektir.
6. Herhangi bir nedenle bir öğünde mutfakta artan yemekler başka bir öğünde kullanılmayacaktır.
7. Öğle Yemeği servis saatleri 12:00 – 13.30'dur. İdare ders saatlerine göre önceden yazılı olarak bildirerek yemek servis saatini ayarlama yetkisine sahiptir.
8. 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.
9. İşletmede kullanılan içme suyu damacana veya şehir şebekesinden idarenin uygun gördüğü arıtma cihazı ile arıtılarak sağlanmalıdır.
10. Personel ve öğrencilerin Sosyal ve Kültürel faaliyetleri kapsamında hafta sonları (tatil günleri) akşam mesai bitiminde, Bahar şenliklerinde ve mezuniyet töreninde idarece bir hafta önceden haber verilmek üzere ihale fiyatından yemek hizmeti verilecektir.
11. Yemeklerde kullanılan sıvı ve katı yağ asitliği düşük birinci kalite yağ olmalıdır. Yağ kalite parametrelerinde asgari olarak ilgili bakanlıkça çıkarılan mevzuattaki koşullar sağlanmalıdır.

4-İŞLETME ÇEVRESİ

12. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği yere konulacaktır.
13. Yüklenici faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine

neden olmamalıdır.

14. Yüklenci, atıklarla ilgili yasal düzenlemelere, Üniversitemiz Atık Yönetimi Yönergesine ve Atık Yönetimi Komisyonu tarafından alınan kararlara uymak zorundadır. Sıfır atık projesi kapsamında geri dönüşümle ilgili tüm masraflar yüklenciye aittir.

5-İŞLETME İÇİ

15. Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde temizlenmeli, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
16. Kapı ve pencereler sinek, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalı, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir özellikte olmalı ve düzenli bakımları yapılmalıdır.
17. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı, düzenli temizlik, bakım ve onarımları yapılmalıdır.
18. Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemibulundurulmalıdır.
19. Tesis içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.

6-GIDA GÜVENLİĞİ

20. Türk Gıda Mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temaseden madde ve malzemeler üretimde kullanılmaz.
21. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
22. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, 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.
23. 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.

24. Gıda maddeleri, toksit maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
25. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
26. Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.
27. Üretim aşamalarından veya tüketime sunulan gıdalardan numune alınacaktır.
28. Kontrol komisyonu her zaman yemek üretim tesisini ve kullanılan malzemeleri denetleme yetkisine sahiptir.

7-TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

29. İşletmede yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü olmalıdır. İşletmede hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmeli, hijyen kontrol programları işletmenin ilgili bölümlerine asılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir. Bunun dışında günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.
30. İşletme içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalıdır.
31. Alet ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalıdır.
32. İşletmede, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalıdır. İşletmenin temizliğinde kullanılacak temizlik maddeleri, malzeme, makine ve ekipmanları ve diğer malzemeler Sağlık Bakanlığı'ndan izinli ve gıda sektöründe kullanılabilir özellikte ve standartta TSE damgalı ve hijyenik özelliğe sahip olmalıdır. Temizlikte kullanılacak fırça, sünger, mop ve toz alma bezleri her gün dezenfekte edilmelidir.
33. İşletmede kirlenen servis ekipmanları (tabak, tepsi, çatal, kaşık, vb.) sanayi tipi bulaşık makinesinde temizlenerek tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir.

34. 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.
35. 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.
36. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
37. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalıdır.
38. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

8-ZARARLI HAŞERATLARLA MÜCADELE

39. İşletmede etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü olmalıdır.
40. İşletmede zararlı mücadelesi, program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, tüm yemleme ve fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalı, kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu ve fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli ve tüm bu faaliyetler kayıta alınmalıdır.
41. Zararlılarla mücadele Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kurallarına uygun olarak İdarenin uygun gördüğü periyotlarda yapılacaktır.
42. Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.
43. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
44. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

9-İŞLETMEDE KULLANILACAK SU VE BUZ

45. İşletmenin Üniversitedeki kısımlarında kullanılan su Üniversitemiz su şebekesinden sağlanır. Ancak su kesintilerine karşı ve olağanüstü

durumlarda suyun kullanılmaması durumunda Yüklenci gerekli tedbirleri almak zorundadır.

46. Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda kodeksine uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.

10-PERSONEL HİJYENİ

47. İşletmede personelden sorumlu görevli bir eleman bulunmalıdır. Görevlinin ismi İdareye bildirilmelidir.
48. İşletmede ve yüklenici mutfağında çalışan personelin sağlık raporları ve portör muayeneleri olmalı ve kontrolleri 6 ayda bir periyodik olarak yapılmalıdır.
49. 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 geçicilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.
50. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
51. Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
52. 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.
53. Gıda hazırlama ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
54. 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.
55. Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.
56. Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır. Her çalışan personelin yeterli sayıda yazlık ve kışlık iş kıyafeti olmak zorundadır. Kıyafetler her zaman temiz ve ütülü olmalıdır.
57. Çalışma esnasında maske, bone, eldiven kullanılmalıdır.

58. Masraflar yükleniciye aittir.

11-SIVI ATIK VE HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI

59. Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak Şekil de depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.
60. Yüklenici Rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanılmalıdır.
61. 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.

12-TEKNİK DONANIM, ALET, EKİPMAN

62. İşletmede kullanılan ve yükleniciye ait olan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz vb. karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
63. Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlikaçısından korumalı olmalıdır.
64. Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi işi en son teknolojiye uygun tercihen el değmeyen yöntemler ile yapılmalıdır. Yüklenici yemeklerin hijyenik şartlarda, besin değerlerini kaybetmeden ve sağlıklı üretilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı İdarenin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
65. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik vedezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
66. Kablo ve borular kir birikmesi, yoğuşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
67. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından Yüklenici sorumludur.

68. Kullanılmayan tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.
69. Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik olmalıdır.
70. Yüklenici öğrenci ve personele uygun sıcaklıkta ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi ve teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Bunun için İdareden ek bir hak talep edemez. Ancak söz konusu araç ve gereçleri İdareden izin alarak İdare'nin belirleyeceği şartlarla kullanma hakkına sahiptir.
71. İdare tarafından yükleniciye sağlam vaziyette teslim edilen demirbaşlar alım süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır. Yüklenicinin son istihkakı idarece alıkonularak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra ödenecektir.
72. Yüklenici her masada biberlik, kürdanlık ve kağıt peçete ile bulunduracaktır. Servis malzemelerinin (Yemek tabağı, kase, pilav tabağı, tatlı tabağı, tepsi, çatal, kaşık, bıçak, vb.) tümünü temin etmekle yükümlüdür. Kullanılan yemek tabaklarının tamamı porselen olmalıdır.
73. Yemek sunumu yapılan tabaklar, teknik şartnamede menülere göre belirlenen gramajları kaldırarak hacimde olmalıdır.

13-TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ

74. İdare ihaleye konu tanımlanan işin tüm süreçlerini değerlendirmek amacıyla Kontrol Komisyonu adı altında bir ekibi yemek hizmetinin verileceği tüm alanlarda görevlendirecektir.
75. Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
76. 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.
77. Yüklenici, Kontrol Komisyonunun kontrolü dışında hiçbir ürün ve malzeme kullanmayacaktır. Kontrol Komisyonu gerekli gördüğü hallerde (ürünün tat, koku, görünüş, ambalaj konusunda tereddüt edildiği hallerde) satın alınan parti numaralı ürünlerden numune alınarak Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun kontrolü açısından yetkili bir laboratuvara analiz amaçlı gönderilecek ve analiz ücreti Yüklenici tarafından ödenecektir. Ürünlerin Türk Gıda Kodeksine uygun çıkmaması durumunda alınan parti geri iade edilerek yeni parti ile değiştirilecek veya başka bir yükleniciden temin edilecektir.
78. Kurallara uygun olmayan malzeme getirilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.

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

14-SUNUM

80. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
81. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
82. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
83. Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun ekipman bulundurulmalıdır.
84. Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalıdır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65°C ve üzerinde tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklığı prob termometreler ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir.
85. Pişirilen yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise edilecektir.
86. Pişirme yöntemleri de İdarenin Kontrol Komisyonunun denetiminde olacaktır. Yüklenci İdare Kontrol Komisyonunun bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir. Uygun olmayan yemeğin telafisi Yüklenci tarafından sağlanacaktır.
87. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklencinin sorumlu yöneticisinin

vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçıçeği, mısırozü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar, trans yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.

88. Ekmek g¼nl¼k taze ambalajlı 50 şer gramlık paketler halinde olmalı (beyaz, kepekli, tam buğday vb. olabilir) olarak mutfağa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Hesaplamalarda genel ¼l¼kiři başı 2 paket ekmek olacaktır.
89. Yemekhane de bulunan masa ve sandalyelerin tamiri ve temizlenmesi Y¼klenici tarafından yapılacaktır. T¼m yemekhanelerde eksik olan atal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi vb. Y¼klenici tarafından yeterli sayıda temin edilecektir. atal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Yemekhanelerde yemek servisinde plastik ve al¼minyum malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.
90. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Y¼klenici personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (peçete, k¼rdan, vs.) hemen giderilecektir.
91. Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtım personelin eldiven, bone ve maske takması zorunludur.
92. Yemekler içinde kullanılan malzemelerin (sebze, et, bakliyat vb.) net bir şekilde anlaşılabil-diği, nezih, g¼ze hitap eden, kaliteli ve g¼zel bir tarzda sunulmalıdır.

15-TAşIMA DEPOLAMA VE SAKLAMA

93. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam, hijyenik ve amacına uygun olmalıdır.
94. Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.
95. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
96. Ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler bozulmalarını, zarar g¼rmelerini ve kirlenmelerini ¼nleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, palet y¼ksekliđinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme ¼zerinde muhafaza edilecektir.
97. Gıda maddeleri birbirinin ¼zelliđini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.

98. 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.
99. Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
100. Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
101. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
102. Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
Yemekhane alanı içerisinde yer alan tuvaletlerin temizliği ve bakımı yüklenici tarafından yapılacaktır.

16-EĞİTİM

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

17-ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

104. Yüklenici çalıştıracığı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmaz 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 de geçerli olacaktır.

105. Yüklenici İdareyle muhatap olacak yönetici düzeyinde bir yetkilisini bulunduracaktır.

106. Yüklenici alışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
107. Yüklenici İdarenin haberi olmadan eleman değiştirmeyecek, İdarenin değiştirilmesini talep ettiği personel ise derhal değiştirilecektir. Çalıştırılan personelin kimliklerini belirleyen liste, İdareye işe başlamadan 3 gün önce verilecektir. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personel için dosya tutulacak, dosya içinde çalışan personelin kimlik bilgileriyle güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacaktır ve Yüklenici İdare tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında olabilecek suç durumunda Yüklenici sorumlu olacaktır. Ayrıca Yüklenici işe alacağı kişiyle ilgili idarenin onayını alacaktır.
108. İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangınb. durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.
109. Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.
110. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
111. Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde personeline portör muayenelerini yaptırarak zorundadır. Yüklenici günü gelen rutin kontrolleri gününden 3 gün önce yaptırarak resmi raporlarını İdareye vermek zorundadır.
112. Yüklenici İş Kanununun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici Umumi Hıfzısıhha Kanununun, İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür.
113. 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.
114. Yüklenici, işleri aksatmayacak Şekilde en az İdarenin ngrdğ sayıda işçi çalıştırmak zorundadır. Yüklenici işçilerinin hastalık, rapor, yıllık izin, idari izin gibi hallerinde anlaşmada öngörülen sayı kadar kişi çalıştırmakla yükümlüdür. Yüklenici İdare tarafından düzenlenen toplu yemeklerde personelin yeterli olmadığı durumlarda part time olarak niversitemiz öğrencilerinden servis elemanı olarak faydalanabilir bu kısmi zamanlarda çalıştırılacak personel için sigorta mevzuatına uygun işleme yapılacaktır.
115. Yüklenici işçilere ait maaş bordrolarını (bir ay nceki) İdareye teslim etmek zorundadır. Yüklenici işçilerine maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip,

imzalayacak ve işçilere her ay teslim edecektir.

116. Her ay sonunda istihkakını almadan önce bir önceki aya ait olan ve işçilerinin de imzalarının bulunduğu maaş bordrolarını, önceki dönemler için işçilere ait ücret, izin ücreti, yıllık izin, bayram tatili veya fazla çalışma karşılığı fazla mesai ücreti alacağına olmadığı ve sigorta primlerinin ödendiğini belirten her türlü belgeyi onaylayıp kaşeleyerek İdareye teslim edecektir.
117. Yüklenici, halen çalıştırdığı ve bu ihale döneminde yeni işe aldığı gerek bu işyerinden şartname dışı hizmetlerde çalışan gerekse daha önce kendinin çalıştırdığı veya başka işyerinde çalışıp sonra Yükleniciye giren işçilerin ihale tarihinden önceki dönemleri için olabilecek maaş, fazla mesai, bayram tatili ücret, kıdem tazminatı gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumlu olduğunu ve bunlardan İdarenin sorumlu olmadığını kabul eder.
118. Yüklenici sigortasız, portör muayene kartı ve rutin kontrolleri eksik olan personel çalıştıramaz. Yüklenici personeli, sigorta priminin ödenmesi konusunda şüphesi olduğunda İdareye başvurabilir. İdare lüzum halinde evrakları inceleme altına alabilir.
119. Yemekhanede çalıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.

18- DİĞER HUSUSLAR

1. Yüklenici mutfakta hazırlanan yemeklerin, (İdare yemek pişirmek için yükleniciye mekan göstermediği takdirde yüklenici yemeği kendi mutfağında pişirip hizmete sunacaktır.) yemekhanelere gönderilmesi, servis edilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her yemekhaneye yemek yiyen adedinin yüzde ikisi kadar opsiyon gönderecektir.
2. Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır.
3. Yüklenici bu tür maddelerin (Doğalgaz, LPG, Elektrik, Su vb.) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır. Yüklenici kendi kullanımlarına ait tüketimleri belirlemek üzere sızma sayaçlar taktırmak ayrıca bireysel aboneliklerini yaptırmak zorundadır. Yüklenici ihaleyi aldığı zaman abonelikleri başlatmak, sona erdiği zaman abonelikleri sona erdirmek zorundadır. Tesisin anahtarının biri Üniversitenin güvenlik odasında (kampus binalarının tümünün anahtarlarının birer örneğinin bulunduğu mühürlü anahtar dolabı) mühürlü olarak bulundurulacaktır. Bu anahtar ancak olağanüstü durumlarda İdare tarafından Yükleniciye bilgi verilerek birlikte kullanılacaktır.

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

İDARE

YÜKLENİCİ