

YEMEK HİZMETİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Amaç ve Kapsam

MADDE 1- (1) Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığınca ihalesi yapılacak olan Çevre ilçelerde mevcut okullarda öğrenci ve personele yüklenici tarafından verilecek öğle ve akşam yemeği işidir.

a) 1.grup yemek: Çorba çeşitleri

2.grup yemek: Etli veya Tavuklu yemekler

Et yemekleri
Parça etli yemekler
Köfteler
Etli Sebze yemekleri
Etli Dolmalar ve Sarmalar
Tavuk yemekleri

3.grup yemek: Tahıldan yapılanlar

Pirinç Pilavı
Makarna ve Kuskus
Erişte Pilavı
Bulgur Pilavı

Salatalar, Zeytinyağlılar, Börekler, Zeytinyağlı Sarmalar ve Dolmalar

Zeytinyağlı Sebze yemekleri
Zeytinyağlı Barbunya Pilaki
Fasulye Piyazı
Börek
Zeytinyağlı Dolmalar
Salata vb. yemekler

4.grup yemek:

Taze meyveler
Hoşaf ve kompostolar
Turşu
Helvalar
Sütlü ve şerbetli tatlılar
Yoğurt, Cacık, ayran

Öğle ve akşam yemeklerinde 1.grup yemeklerin (çorbalar) her gün, 2. 3. ve 4. grup yemeklerin seçmeli olarak yer aldığı tabldotun sunumu ve servisi,

b) İdarenin yemekhanesinde sunulan seçmeli menülerde yer alan tüm yemek çeşitlerinin, idarece belirlenecek servis saatlerinde sürekliliğinin sağlanması, bu süre içinde çeşitlerde tükenme olmaması,

c) Sunulan yemeklerin tamamının yüklenici mutfağında pişirilmesi (idare yemek pişirmeye uygun yer olması halinde yüklenici firmaya yer gösterebilir) ve idare yemekhanesinde servisi yapılacak yemeklerin idare yemekhanesine taşınması için servis araçları kullanılması, kullanılacak servis araçlarının yemek taşımaya uygun, üstü kapalı panelvan ya da minibüs türü taşıtlarla hijyen kurallarına azami ölçüde riayet edilerek yapılması,

d) İdarenin yemekhanesinde yemek sonrası bulaşıkları yıkanması, yemek salonlarının temizlenmesi, yemek hazırlığı ve yemek sonrası oluşan çöplerin hijyenik şartlara uygun tedbirlerinin alınarak (gerekirse uygun şartlarda muhafaza edilerek) binanın dışına taşınması, toplanmasının takip edilmesi ve bununla ilgili yerlerin hijyenik temizliği ve ilaçlanması iş ve işlemlerinde teknik şartları belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

Verilecek Yemeğin Şekli

MADDE 2- (1) Öğrenci ve personele **öğle 11:00–13:00 saatleri** arası ve **akşam yemeklerinde (ikili öğretim varsa)17:00–19:00 saatleri arası**, hijyenik şartlarda taze ekmekek, Sağlık Bakanlığı'ndan onaylı 250 cc'lik kapalı pet bardaklarda doğal kaynak suyu ve 4 (dört) çeşit yemek verilir. İdarenin yemekhanesinde sunulan tabldot hizmetinde çorba hariç (1.grup) 2. 3. ve 4. grup yemeklerde seçmeli menü istenecektir. İdarenin yemekhanesinde sunulan yemeklerin servis saatleri idarece değiştirilebilir. Servis saatleri içinde verilen hizmette sürekliliğin sağlanması ve çeşitlerde tükenme olmaması esastır.

(2) Yüklenici firma tarafından hazırlanacak yemekler hijyenik koşullara uymak zorundadır. Hazırlanan yemeklerin hijyenik koşullara uymaması ve/veya yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olmaması nedeniyle meydana gelecek herhangi bir olumsuzlukta her türlü sorumluluk yüklenici firmaya ait olup, sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır.

(3) Yüklenici firma, OMÜ Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Merkez Mutfağı'nda uygulanmak üzere hazırlanıp **web sitesinde yayımlanan yemek listelerine uymakla yükümlüdür.**

(4) Yüklenici firma, idare sorumlusu ile sürekli diyalog halinde bulunarak uygun beslenme standartları ile yemekhanelerin sağlık politikasını doğru yorumlamak, öğrenci ve personel için optimum beslenme standartlarının devam etmesini sağlamakla yükümlüdür.

Yemek Üretiminde Kullanılacak Malzemeler

MADDE 3- (1) Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır. Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilecektir. Yüklenici firma, tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalarda alacaktır. Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, lezzet verici miksler kullanılmayacaktır. Yemek üretiminde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde olacaktır.

(2) Yemek üretiminde kullanılacak etler sadece dana eti olacaktır, kıyma olarak dana kıyması kullanılacak, yüklenici kendi mutfağındaki kıyma makinesinde eti kıyarak kıyma haline getirecektir. Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak etler mühürlü olacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.

(3) Yemek üretiminde kullanılacak tavuk etleri ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde tavuk etlerinin üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak tavuk etleri taze olacak, donuk olmayacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.

(4) Yemek üretiminde kullanılacak kuru gıdalar, yeni sene mahsulü, yeterli derecede kurumuş, taneleri tek çeşitli, normal büyüklükte olacak, buruşmuş olmayacak, yabancı bitkisel kısımlar, taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler içermeyecek, küf kokulu, böcekli, yenikli olmayacak, piyasanın en iyisi, kolay pişen ve lezzetli cinsinden olacaktır.

(5) Yemek üretiminde kullanılacak yağlar yemeklik ayçiçeği yağı olacak, salatalar ve sebze yemekleri için yemeklik zeytinyağı kullanılacaktır. Tereyağı hariç katı yağ kesinlikle kullanılmayacaktır.

(6) Tatlı imalatında yapay tatlandırıcılar veya glikoz şurubu kullanılmayacaktır. Tatlıların dışarıdan temin edilmesi halinde hijyene dikkat edilecek, tepsiler temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Tatlılar kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.

(7) Tüm sebze ve meyveler, her mevsime ait taze, olgun, normal irilikte ve kalitede olacaktır. Tüm sebze ve meyveler temiz ve ambalajlı kasalarda teslim alınacaktır.

(8) Yüklenici firma aşağıda yazılı gramajlara uymakla yükümlüdür.

<u>ETLİ YEMEK ÇEŞİTLERİ</u>	<u>KEMİKLİ VE ÇİĞ ET MİKTARI</u>	<u>PİŞMİŞ ET MİKTARI</u>
KÖFTELER	100-110 GR	80-90 GR
PARÇA VEYA KUŞBAŞI ET YEM.	120 GR	100 GR
ETLİ SEBZE YEMEKLERİ	60 GR	40 GR
ETLİ KURUBAKLAGİLLER	60 GR	40 GR
ETLİ DOLMA VE SARMALAR	60 GR	40 GR
ET DÖNER	150 GR	120 GR

<u>TAVUKLU YEMEK ÇEŞİTLERİ</u>	<u>ÇİĞ TAVUK ETİ MİKTARI</u>	<u>PİŞMİŞ TAVUK MİKTARI</u>
TAVUK HAŞLAMA	280-300 GR	250-260 GR
FIRIN TAVUK	380-420 GR	350-400 GR
TAVUK PANE	120 GR	100 GR
TAVUK ŞİNİTZEL	150 GR	120 GR
TAVUK SOTE	100 GR	90 GR
AKDAĞ KÖFTE	100 GR	80 GR
TAVUK DÖNER	120 GR	100 GR

<u>DİĞER GIDALAR</u>	<u>GRAMAJ</u>
MEYVELER	150-200 GR
YOĞURT	200 GR
CACIK	200 GR
KABUKLU MEYVELER	250 GR
TULUMBA TATLISI	90-100 GR
BAKLAVA	90-100 GR
ŞEKERPAZE	90-100 GR
KADAYIF	150 GR
REVANİ	150 GR
TURŞU	100-150 GR
KOMPOSTO	200 GR

<u>TAHILDAN YAPILAN YEMEKLER</u>	<u>GRAMAJ</u>
PİRİNÇ	70 GR
BULGUR	60 GR
MAKARNA-KUSKUS	60 GR

Servis

MADDE 4- (1)Yüklenici firma, personel ve öğrenciye yemek servisini idarenin yemekhanesinde veya idarenin uygun gördüğü yerlerde yapacaktır.

(2) Yemek servisi tabldot usulü yapılacaktır.

(3) Öğrenci ve personelin yemek yedikleri yemekhanedeki tabldot, çatal, kaşık ve bıçak, personel tarafından belli bir yerden alınacak ve yemek ve su dağıtımı self servis olarak yapılacaktır. Yemek sonrası herkes kendi tabldotunu gösterilen yere teslim edecektir. Masaların temizlenmesi yüklenici firmaya ait olacaktır. Masalarda, baharat, tuz, peçete, sargılı kürdan öğrenci ve personel gelmeden hazır bulundurulacaktır. Yemek servisi devam ettiği sürece masalardaki eksiklikler sorumlu garson tarafından tamamlanacaktır.

(4) Ekmekler, toz, nem ve diğer dış etmenlerden korunacak şekilde servis edilecek; yemek saatine kadar olan hazırlık aşamasında salata, tatlı, yoğurt, ekmeğe, baharat vb. gıda maddelerinin üstü kapalı olarak muhafaza edilmesi sağlanacaktır.

(5) Yemekler, yemek saatinde servise hazır olacak, pişen yemekler 65°C'nin üzerindeki sıcaklıklardaki benmarilerde ısısı muhafaza edilerek hijyenik şartlarda servis yapılacaktır.

(6) Yemeğin pişirilip hazırlanması ile servisi ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması firmaya sağlanacaktır. Öğlen servis edilen yemeklerden artan kısmın akşam servis edilmesinin gerektiği durumlarda artan yemekler hijyenik koşullarda ve buzdolabı veya soğuk depoda muhafaza edilecektir. Yüklenici firma, günlük yemek çeşitlerinin tümünden steril kaplara numuneler alacak ve bu numuneler 72 saat süreyle idare mutfuğu bünyesinde dondurulmadan, buzdolabı bölümünde saklanacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde bu numunelerin analizlerini resmi bir laboratuara yaptıracak ve masrafını yüklenici firmadan tahsil edecektir. Bu konuda sorumluluk yüklenici firmaya aittir.

(7) Öğrenci ve personel farklı yemekhanelerde yemek yiyecektir. Ancak uygun fiziki alan olmadığı veya yüklenici firmanın teklifi ve idarenin de uygun görmesi ile öğrenci ve personel için aynı yemekhane kullanılabilir.

Temizlik

MADDE 5- (1) Servis yapılan tabldot ve tüm diğer malzemelerin bulaşığı yüklenici firma personelleri tarafından toplanacak, idarenin yemekhanesinin temizliği yapılarak tekrar servise hazır hale getirilecektir. Temizlikte kullanılan her türlü malzemenin Sağlık Bakanlığı'ndan üretim izni olması gerekmektedir.

(2) Temizlik hizmeti bir bütün olup, idarenin bir başka amaçla kullandığı bölümler hariç diğer kısımların tümü (salon, mutfak, lavabo vb.) yüklenici firma tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Her gün yapılan temizliğe ilave olarak haftada bir gün bu yerleri kapsayan genel temizlik yapılacaktır. Hijyenin sağlanabilmesi için dezenfektanlı temizlik malzemeleri kullanılacaktır.

(3) Yüklenici firma, yemek atıklarının sızdırmaz poşetler içerisinde çöp konteynırlarına atılmasını temin edecektir.

(4) Yüklenici firma, salon, mutfak, lavabo vb yerleri ayda bir haşere ve kemirgene karşı *Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik* hükümlerine uygun olarak ilaçlatılacaktır.

Personel Hizmetleri

MADDE 6- (1) Yüklenici firma çalıştırdığı personelin isimlerini ve yapılan değişiklikleri yazılı olarak işe başlamadan ve değişiklik öncesi idareye bildirecektir ve ilgili Bakanlık onaylı Hijyen Eğitim Belgesi idareye sunulacaktır.

Yüklenici firma tifo, paratifo, diğer enfeksiyon hastalıkları, amipli veya basili dizanteri gibi enfeksiyonlara; cilt hastalıklarına yakalanan veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. İdare sağlık kontrolü ile ilgili isteklerini yüklenici firmaya bildirdiğinde firma yerine getirmekle yükümlüdür.

(2) Yüklenici firma, serviste çalışan personelin giyeceği kıyafeti temin edecek ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Tüm mutfak ve bulaşıkhaneye personeli beyaz mutfak kıyafeti, beyaz bone, eldiven ve maske kullanacaktır. Yemek servisi yapan kişiler bone, eldiven, maske ve kolluk giyecektir. Kılık kıyafet ve hizmetin sunumu sağlık koşullarına uygun, hijyenik, temiz ve yakalarında isimlik olacaktır.

(3) Yemekhanelerde firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar yüklenici firmaya tazmin ettirilir.

(4) Yüklenici firma, sözleşme imzalandıktan sonra ihale konusu işi yerine getirmek için yeterli sayıda ve nitelikte personel çalıştıracaktır.

(5) Yüklenici firmanın çalıştırdığı personelin kampus alanına gidiş gelişi firma tarafından karşılanacaktır.

(6) Yüklenici firma, bu iş için çalıştırdığı personelin bir önceki aya ait maaş bordrolarını, SGK prim ödeme cetvellerini her hak ediş öncesi idareye verecektir. Personelin maaşlarını banka aracılığıyla ödeyecektir. Personelin maaş, fazla süreli ve fazla çalışma ücretleri, SGK primleri, (SGK prim ödemeleri bu ihale için açılacak iş yeri numarası üzerinden yürütülecektir.) ihbar ve kıdem tazminatı ile İş Kanunu, diğer mevzuat ve yargı organlarınca işçi lehine verilecek tüm hak ve tazminatlardan yüklenici firma sorumlu olacak, teklifini buna göre verecektir.

İdarenin yemekhane binası

MADDE 7- (1) Yüklenici firmanın kullanımından kaynaklanan sebeplerden ötürü meydana gelen hasarlar için, idare, gerek gördüğünde yüklenici firmadan yemekhanelere badana ve/veya yağlı boya yaptırmasını ve hasarlı bölümleri onarmasını talep edebilecektir.

(2) İdare, yüklenici firmaya yemek pişirmek üzere uygun yer göstermişse elektrik, su ve kira bedeli talep etmeyecek, doğal gaz ve/veya LPG giderleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. İdare yüklenici firmaya yemek pişirmek üzere uygun yer göstermemişse, yüklenici taşıma usulü yapıyorsa bina içerisinde sadece temizlik yapıp bulaşık yıkıyorsa elektrik ve su gideri yükleniciden talep edilmeyecektir. Ancak elektrik ve su sarfiyatının tasarruflu kullanılıp kullanılmadığı idare tarafından kontrol edilecektir.

(3) Yüklenici firma idare binasında yemek pişirmesi halinde buradan Üniversitenin birimleri dışındaki yerlere yemek çıkarmayacaktır.

(4) İdarenin yemekhanesinde yüklenici tarafından yapılmak istenen değişiklikler veya ilaveler için önce okul idaresinin izninin alınması gerekmektedir. Ayrıca yemekhane teçhizatına yapılacak ilaveler ve yer değişiklikleri de idarenin iznine tabidir.

(5) İdarenin yemekhanesinde bulunan ve firmaya okul idaresi tarafından tutanakla çalışır halde teslim edilen her türlü ekipmanın bakım ve onarımı yüklenici firmaya aittir. Malzeme ve ekipmanda eksiklik olması halinde söz konusu malzeme idare depolarından temin edilir, temin edilemezse yüklenici firma tarafından tedarik edilecektir. İdare bozuk ve eksik malzemenin bir an önce tamir ve teminini talep eder. Yüklenici en kısa sürede bu eksiklikleri gidermek zorundadır. İdarenin yemekhanesindeki kanalizasyon ve alt yapısında gelişebilecek arızaların bakım ve onarımı ile doğal afet ve binanın inşasından kaynaklanan arızaların giderilmesindeki sorumluluk ise idareye ait olacaktır.

Yüklenicinin diğer yükümlülükleri

MADDE 8- (1) Yüklenici firma, hizmet kalitesini arttırmak amacıyla gerekli gördüğü eksiklikleri gidermesi ve teknolojik yenilikleri bünyesine katması halinde idareden ek bir hak talep edemez.

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

(3) Yüklenici firma tarafından yapılan ve servis edilen yemeklerden dolayı oluşabilecek toplu bir zehirlenme veya hastalık halinde, idarenin uğrayacağı her türlü zarar ile öğrenci ve personelin tedavi giderleri ile onların bu yüzden şahsen maruz kalabilecekleri maddi, manevi her türlü zarar yüklenici firmadan tazmin edilir ve sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır.

İş emniyeti ve sağlık tedbirleri

MADDE 9- (1) İdare gerek gördüğü takdirde, yüklenici firma, tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuvar tarafından çalıştığı mekan, araç-gereç, kullandığı gıda maddeleri ve çalıştırdığı personelin hijyen ve gıda tüzüğüne uygunluğunu test ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.

(2) Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı önlemleri almak, uygulamak ve personelin eğitimini vermek zorundadır.

(3) Yüklenici firma hiçbir ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici firma sorumludur.

(4) Kendi mutfağında üretim yapacak yüklenici firmalar, sözleşme imzalandıktan sonra idare tarafından ilgili il ve ilçe Gıda tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğüne bildirilecektir.

(5) Yemek üretimi Üniversitemiz birimlerinin mutfaklarında yapacak yükleniciler Gıda Mühendisi veya Veteriner Hekim çalıştırmak zorundadır.

Son hükümler

MADDE 10- (1) İşbu şartname bu madde de dâhil olmak üzere 10 maddeden ibarettir.