BAŞKENT OSB TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU YEMEK HİZMETİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1 - İŞİN KONUSU VE YERİ

Üniversitemiz Öğrencilerine **Başkent OSB Teknik Bilimler Meslek Yüksekokul** binasındaki mevcut salonlarda bu şartnamede belirtilen esaslar çerçevesinde tek öğün olarak Üniversitenin belirleyeceği saatlerde tabldot usulü (4 kap) yemek hazırlama ve dağıtım hizmetleri (malzeme ve işçilik dâhil yemeğin pişirilmesi, yemekhanelere taşınması, korunması ve her türlü servis hizmetleri) ile servis sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasıdır.

MADDE 2- SÜRESİ VE MİKTARI

14 Mart – 10 Haziran 2022 tarihleri arasında öğrencilere yaklaşık olarak verilecek öğle yemeği sayısı:4400

MADDE 3. YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ

1. Yemeğin pişirilmesi esnasında Diyetisyen, Aşçı ve diğer görevlilerin çalıştırılması yükleniciye ait olup yemekte kullanılacak malzemeler gıda maddeleri tüzüğünde öngörülen miktar ve kalitede olacaktır. Her türlü yemek malzemesi yüklenici tarafından temin edilecek olup, pişen yemek her zaman Üniversite yetkilileri tarafından kontrol edilecektir.
2. Yemeklerin kalorisi ve türleri öğünde dört kap olmak üzere İdarece aylık olarak belirlenecektir. Firma, diyetisyenler tarafından hazırlanan ve idarenin onayından geçen bu yemek listesine göre yemek çıkarmakla yükümlüdür. Yüklenici firma, idarece onaylanan ve müteakip aydan bir hafta önce Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı web sitesinde yayınlanan yemek listelerini takip ederek uymakla yükümlüdür. Yüklenici idarenin bilgisi olmadan yemek çeşitlerinde kesinlikle değişiklik yapmayacaktır.
3. Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, saklanmasında ve dağıtımında TSE standartlarına uygun paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır. Mutfakta kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan imal edilmiş malzeme kullanılmayacaktır.
4. Yemek pişirme de kullanılan su; Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun su olacaktır.
5. Pişirilen yemek ağzı kapalı paslanmaz çelik kaplarda (gastronom küvet ve tepsilerde) termobox ile yemekhanelere teslim edilecektir. Taşıma sırasında yemeğin görünümü ve yapısının bozulmamasına özen gösterilecek, yemek cinsine göre soğuk veya sıcak olarak muhafaza edilecektir.
6. İdare, gıda maddelerini pişirilmeden önce ve sonra istediği an kontrol edebilir.

7. Yemekler üretildikleri gün tüketilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır. Firma tarafından hazırlanan yemekler pişirilme ve sunulma sırasında yüklenicinin görevlendirdiği bir diyet uzmanı tarafından denetlenecektir. Yemekler renk, koku, tat, görünüş, sıcaklık ve gramaj gibi nitelik ve nicelik bakımından kalitesi servise uygun olmadığı takdirde eşdeğer yemek, o öğüne yetişecek şekilde firma tarafından temin edilecektir.
8. Mutfakta yeterli sayıda ağzı kapalı çöp kovası bulunacaktır.
9. Yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemeler, yemek pişmeden önce gerekli görüldüğünde, idare yemekhane sorumlusunca tartılacak ve kontrol edilecektir.
10. Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı levha konulacak; giriş noktalarına bone, galoş ve maske konulacak yer yapılacaktır. Yemek yapılan birimin dışa açılan bölümlerinde, içinde dezenfektan bulunan küvet ve paspas bulunacaktır.
11. Et, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları, kullanılan alet ve ekipmanlar ayrı olacaktır. Üretimde kullanılan tüm alet ve ekipmanın sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, kontaminasyona yol açmayacak özellikte olacaktır.
12. Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırmak, öksürmek gibi davranışlar yasaktır. Kişisel eşyalar gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmayacak, üretim esnasında hiçbir takı takılmayacaktır.
13. Yemekler ustalık belgeleri olan aşçılar tarafından pişirilecek, yemeklerde kullanılan malzeme, yemek pişirmeden önce firma diyetisyeni tarafından kontrol edilecektir. Hazırlanan yemeğin her türlü sağlık kurallarına uygun olduğunu firma gerektiğinde belgeleyecektir.
14. Belirlenen günlük yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapılmak istendiğinde, Firma, yemek listesinde idareye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir.
15. Yemeklerin pişirilmesinde besin sanitasyonuna ve besin maddeleri kayıplarının olmamasına dikkat edilecektir. Firma, idarenin bu konudaki isteklerini yerine getirecektir.
16. Mutfakta yapılan yemeklerin ısılarını ölçmek için yemek termometresi bulundurmak ve ölçümler sonucunda elde edilen gerekli tüm bilgileri günlük olarak idareye bildirmek firmanın sorumluluğundadır. Ayrıca gerektiğinde gramaj kontrolü yapmak amacıyla Firma, hassas bir elektronik terazi bulundurmak zorundadır.

17. 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.

MADDE 4. YEMEKTE KULLANILACAK MALZEMELER

1. Yemeklerin malzemeleri firma tarafından sağlanacak ve öncelikle yüklenici firmanın gıda mühendisi ve diyetisyeni tarafından denetlenecektir. Yapılan kontrollerle ilgili kayıtlar firmanın yetkilisi tarafından tutulacaktır.
2. Yemek çeşitlerine göre, kullanılacak her türlü gıda malzemeleri için *Sağlık Bakanlığı İşletme Yönetmenliğindeki günlük istihkak cetvelindeki* gramajlar geçerlidir. İdare gerek gördüğü takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri, yemek pişmeden önce kontrol edecektir.
3. Yüklenici firma günlük yemek çeşitlerinin tümünden steril kaplara numuneler alacak ve bu numuneler 72 saat süreyle, idare mutfağı bünyesinde dondurulmadan, buzdolabı bölümünde saklanacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde bu numunelerin analizlerini resmi laboratuarlara yaptıracak ve masrafını firmadan tahsil edecektir.

Yüklenici yemekleri hazırlarken ve pişirirken kesinlikle aşağıda belirtilen özelliklerdeki malzemeyi kullanacaktır:

a) 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.

b) Yüklenici firma, tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalarda alacaktır.

c) Yemek üretiminde kullanılacak etler sadece dana eti olacaktır, kıyma olarak dana kıyması kullanılacak, yüklenici kendi mutfağındaki kıyma makinesinde eti kıyarak kıyma haline getirecektir. Kullanılan etler dondurulmuş ve ithal et olmayacaktır. Kullanılan etlerin Tarım Bakanlığından izni verilmiş mezbahası olan yerlerde kesilmiş hayvan etleri olması, hayvan sağlık zabıtası ve etlerin teftiş yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir. Etler

Hıfzısıhha ve Gıda Talimatnamesi'ne uygun bir şekilde kefenlenmiş (file beziyle) olarak, soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (İç sıcaklığı 0 ile + 4°C arasında olacaktır) Veteriner Hekim Raporu ile teslim alınarak hazırlıkta kullanılmalıdır. Etler Türk Gıda Kodeksi ve ilgili TSE standartlarına uygun olmalıdır.

d) Tavuklar kalitesine güvenilir üreticiden alınacak, donmamış ve çok iyi temizlenmiş olacaktır. Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (İç sıcaklığı 0 ile + 4°C arasında olacaktır) Veteriner Hekim Raporu ile teslim alınarak hazırlıkta kullanılmalıdır. Tavuk Etleri Türk Gıda Kodeksi ve ilgili TSE standartlarına uygun olmalıdır.

e) Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, lezzet verici miksler kullanılmayacaktır.

f) Yemek üretiminde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde olacaktır.

g) 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. Kuru gıdalar, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının üretim iznine sahip, Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır.

h) Tüm yemekler çeşitlerine göre zeytinyağı, mısırözü veya ayçiçeği yağı ile hazırlanacaktır. Tüm ürünler 1.kalite, TSE ile birlikte HACCP veya ISO22000 belgelerine sahip olmalıdır. Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, börek ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak; ikinci bir yemek için kullanılmayacaktır. Ürünlerin içerikleri TSE'de veya Türk Gıda Kodeksinde belirtilen sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orjinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.

i) Tüm sebze ve meyveler, mevsime özgü taze, olgun, normal irilikte ve kalitede olacaktır. Tüm sebze ve meyveler temiz ve ambalajlı kasalarda teslim alınacaktır.

j) Tatlı imalatında yapay tatlandırıcılar veya glikoz (şurubu) kullanılmayacaktır. Her türlü tatlının imalinde kullanılan malzemeler Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının üretim iznine sahip,Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE hükümlerine uygun olacaktır. Tatlıların dışarıdan getirilmesinde, temizliğe dikkat edilecek, tepsiler temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Kalitesinin uygunluğu idare tarafından kabul edilmeyen tatlılar firma tarafından değiştirilecektir. Tatlılar kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.

k) Yoğurt ve ayran ekşi, sulu ve bozuk olmayacak, (TSE' li vakumlu ve en iyi kalitede olacak) ambalaj üzerinde firmanın adresi, unvanı, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

l) Yemeklerde kullanılan salça, domates salçası olacak, imalatçısı, menşei ve kullanım süresi belirlenmiş, orijinal ambalajlarda ve TSE'li olacak, kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin gaz oluşmuş, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır.

m) Yemeklerin üretiminde kullanılan dondurulmuş gıdalar kendine has tat, koku ve renginden olmalı içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kullanılan ürünler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır.

4. Yemekhaneler ile her türlü yemek ve tatlılarda kullanılan gıda madde ve malzemeleri her zaman Üniversitemiz Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı Diyetisyenlerinin denetimine tabii olup, uygun görülmeyenlerin kullanımına müsaade edilmeyecektir. Denetimlere yüklenici ve vekili de katılabilecektir.

MADDE 5. YEMEK SERVİSİ ve TEMİZLİK

1. Yüklenici hafta içi 5 iş günü öğlen saatlerinde Başkent OSB Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu yemekhanesinde yemek servisi hizmeti verecektir.

2. Yemek dağıtımı Üniversite tarafından belirlenen yemek salonlarında öğlen 11.30 – 13.30 saatleri arasında yapılacaktır. Ayrıca değişen şartlara göre Üniversitenin teklifi yönünde yemek saatlerinin değişmesi ve/veya vardiya sayısının arttırılmasını gibi koşullarda gerekli değişiklikeri firma yerine getirecektir.

3. Servis saatleri içinde verilen hizmette sürekliliğin sağlanması ve çeşitlerde tükenme olmaması esastır.

4. Yemek porselen yemek tabakları ile self servis usulü ile dağıtılacaktır.

5. Ekmekler rol tipi 50 gr'lık olacak şekilde 1'er adetlik naylon ambalajlar içinde ve insan sağlığına zarar vermeyen temiz, içindeki ürünü iyi bir halde koruyabilecek özellikte yapılmış plastik kasa veya kutularda getirilmelidir.
6. Yemekhanelerde dağıtılacak meyveler cinsine göre uygun dezenfektan malzemelerle yıkanarak servis yapılacaktır.
7. Servis yapılan alanın temizliği ve servis yapılması ile ilgili tüm araç gereç ve sarf malzemeleri (servis kabı, tabak, kaşık, çatal, bıçak, sürahi, bardak, peçete, tuzluk, kürdan, biberlik, masa örtüsü) yüklenici firma tarafından yeterli miktarlarda karşılanacaktır.
8. Yemek dağıtılmadan önce yemek salonu açılacak, temizlenecek, masa üstü ve diğer malzemeler (sürahi, bardak, peçete, tuzluk vb.) tamamlanacak ve salon servise hazır hale getirilecektir.
9. Yemek sırasında her öğrenciye kağıt peçete ve kürdan verilecek, ayrıca her masada yeteri kadar temiz su bardağı ve sürahi bulundurulacak, yemek saati süresince bardak su ve ekmek dağıtımı devamlı olarak yapılacaktır.
10. Bulaşık yemek kapları yiyenler tarafından bulaşıkhaneye bırakılacak ve bulaşık yıkama yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Yemekhanesinin temizliği yapılarak tekrar servise hazır hale getirilecektir.
11. Yüklenici servis mutfağında vardiyada verilen yemekten başka yemek ile ilgili veya ilgisiz hiçbir malzeme bulundurmayacaktır.
12. Yüklenici yemeğin aksatılmadan yemek saatleri içerisinde dağıtılmasını sağlamak için yemek saatlerinde yeteri kadar personelini yemekhanede hazır bulunduracaktır.
13. Temizlik için gerekli malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Kullanılan personel yemek araçları (tabak, kaşık, çatal, bıçak vb) hijyenik ortamda bulaşık makinesinde yıkanacaktır. Bulaşık yıkama ve temizlik ile ilgili tüm personel araç, gereç ve sarf malzemelerinin temini yüklenici firma tarafından yapılacaktır.Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan tüm malzemeler TSE standartlarına uygunluk belgesine sahip olmalıdır.
14. Her gün yapılan temizliğe ilave olarak haftada bir gün bu yemekhaneyi kapsayan genel temizlik yapılacaktır. Hijyenin sağlanabilmesi için dezenfektanlı temizlik malzemeleri kullanılacaktır.
15. Yüklenici firma, yemek atıklarını sızdırmaz poşetler içerisinde çöp konteynırlarına atılmasını temin edecektir.
16. Yemekhaneler her vardiyadan sonra temizlenmiş olarak bırakılacaktır. Bu konuda temizlik kontrolü Üniversite tarafından görevlendirilen ilgililer tarafından yapılacaktır.

17. Yüklenici firma, salonlar, mutfaklar, lavabolar vb yerleri ayda bir haşere ve kemirgene karşı Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olaraktan ilaçlatılacaktır.

MADDE 6. PERSONEL HİZMETLERİ

1. Yüklenici çalıştırdığı personelin kılık kıyafeti ile temizlik ve sağlık konularına çok dikkat edecektir. Yemek yapımı ve serviste görevli personel idare tarafından onaylanmış tek tip kıyafet, bone, eldiven ve maske giyecektir. Bu personeller saç ve sakal uzatmayacaktır. Yüklenici firma kılık kıyafet ve hijyen koşullarına dikkat etmeyen personelini ihtara gerek kalmaksızın derhal değiştirecektir.
2. Yüklenici yemek dağıtımında çalıştıracağı personel sayısını hizmetin aksamadan yürütülmesi koşuluyla kendisi belirleyecektir. Yüklenici çalıştırdığı personelin her türlü iş ve hareketleriyle vergi, sağlık, iş kazaları, emniyet vs. gibi hususlardan dolayı iş ve işçi bulma kurumu, Sosyal Sigortalar Kurumu, Bölge Çalıştırma Müdürlüğü, Vergi Dairesi ve gerektiğinde bütün Resmi ve Özel Dairelere karşı muhatap ve sorumlu olacaktır.
3. Yüklenici veya görevli personel bu şartname ve yapılacak sözleşme çerçevesinde Üniversite yetkililerince sözlü veya yazılı olarak kendilerinden istenilen işleri yapmakla görevlidirler. Her hangi bir şekilde onlarla tartışamazlar ve disiplinsiz davranışlarda bulunamazlar. Bu personel izinsiz olarak Yüksekokul içerisinde dolaşamaz, Üniversite aksine davranışları belirlenen personelin çekilmesine yükleniciden isteyebilir.
4. Yüklenici çalıştıracağı her seviyedeki personelin mesai ücreti, yıllık ücretli izin hakkı, fazla mesai gibi yasalardan kaynaklanan hakları ödeme ve ayrıca bunların vergilerinin, sigorta primlerinin kesintilerini zamanında tahakkuk ettirilip ilgili dairelere intikal ettirilmesinden doğrudan sorumludur.
5. Yüklenici firma personeli kimlik kartı kullanacak, personel binaya girdiğinde sol yakasına takılacak, kartsız personelin hizmet vermesine izin verilmeyecektir.
6. Mazeret ve hastalık gibi sebeplerle çalışan görevli personelin sayısında azalma yapılmayacak hiçbir şekilde hizmetin aksamasına sebep verilmeyecektir.
7. Ayrıca Yüklenici İş Kanununa ve İşçi Sağlığı, İş Güvenliği Tüzüğü hükümlerine göre her türlü gereken tedbiri alacaktır.
8. Firma yemek pişirme ve servis hizmetlerinde çalıştıracağı personelin gerekli olan periyodik sağlık kontrolünü yaptırıp, sonuçlarını idareye bildirmek ve personel dosyasında bulundurmak zorundadır.Firma tifo, bağırsak enfeksiyonları, dizanteri gibi gıda temizliği ile yakından ilgili tüm enfeksiyonlara ve cilt hastalıkları ile bulaşıcı hastalıklara yakalanan veya

bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. İdare gıda kontrolü ile ilgili isteklerini firmaya bildirdiğinde firma bu talepleri yerine getirmekle yükümlüdür.

9. Firma çalıştıracağı personeline ilişkin belirtilen belgeleri idareye vermek zorundadır.

a) Personel Listesi (Nüfus cüzdanı Fotokopileri)

b) SSK Prim Bildirgesi

c) Sağlık raporu

10. Yüklenici firma servis ve servis sonrası hizmette görevli personelinden birinin işten ayrılması halinde istenilen belgelerle birlikte yeni işçiyi 24 saat içinde idareye bildirmek zorundadır.

MADDE 7 YÜKLENİCİNİN DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLERİ

1. Yemek pişirme, servisi ve temizliği yükleniciye aittir.

2. Yemek dağıtım işi mutlaka dengeli ve düzenli bir şekilde yapılacaktır. Öğrenci her çeşit yemekten belirtilen gramajlara uygun olarak eşit şekilde istifade edecektir.

3. Yüklenici firma yemekhanelerde firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü hasar ve zararı tanzim etmekle mükelleftir. Ayrıca yemeğin pişirilmesi ve dağıtımı hizmetlerini istenildiği şekilde ve zamanında yerine getirmediği takdirde kurum idaresi yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü yemek hizmetini piyasadan temin eder ve bedelini ilgili firmanın istihkakına mahsup eder.

4. Firma çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini sağlamakla yükümlü olup idare tarafından sorumluluk kabul edilmeyecektir.

MADDE 8. ÜNİVERSİTENİN YÜKÜMLÜLÜĞÜ

Üniversite bu şartname ve yapılacak sözleşme ile yemek ve servis hizmetinin verildiği yemekhane ile ilgili bir ücret ve kira talebinde bulunmayacaktır.

Yemek Hizmeti Alımı Teknik Şartnamesi 8 Maddeden ibarettir.

Canip PERÇİN Bilgisayar İşletmeni	Şahin KONUK Bilgisayar İşletmeni	Uğur KAYA Yüksekokul Sekreteri