



00003837501

**2 (İKİ) YIL SÜRE İLE YEMEK HAZIRLAMA VE YEMEK SERVİS HİZMETLERİ
ALIM İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİDİR**

1. Konu ve Tanım

1.1. İşbu teknik şartname, 2 (İki) yıl süresince **Polatlı Tarım İşletmesi Müdürlüğü**'nde bulunan mutfakta, sözleşme süresince yüklenici tarafından, haftanın yedi günü sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği, misafir yemeği, kumanya malzemelerinin hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak tedarik edilmesi, pişirilmesi, pişmiş yemeğin ve ekmeğin sipariş adedine göre muhtelif ünitelere dağıtılmak üzere hazırlanması ve yemeğin yemek salonlarındaki self-servis düzeninde dağıtımı, çiftçiler, TİGEM bayileri, işletmeye gelen görevli personeller ve seminerlerde garsonlar tarafından masalara servis edilmesi, ekmek-su servisi, bulaşıkların yıkanması ile yemekhane ve sosyal tesislerin iç ve dış mekânının temizliği, aynı tesisler içerisinde bulunan, tuvalet ve lavaboların temizliğine yönelik işlerin tamamının yapılmasına ilişkin usul ve esaslarını düzenler.

(Tablo 1)

İki Yıl süresince Tabldot Yemek, Kahvaltı, Kumanya Sayısı				
İşletme Adı	Tabldot Kahvaltı Sayısı (Adet)	Tabldot Öğle Yemeği Sayısı(Adet)	Tabldot Akşam Yemeği Sayısı(Adet)	Kumanya (Adet)
POLATLI TİM	2.500	200.000	90.000	30.500
TOPLAM	2.500	200.000	90.000	30.500

(Tablo 2)

İŞLETME ADI	EN YOĞUN DÖNEMDE, İŞLETMEDE BİR ÖĞÜNDE YAKLAŞIK YEMEK YİYEN KİŞİ SAYISI
POLATLI TİM	500

(Tablo 3)

İŞLETME ADI	BU İHALEYE AİT İŞE BAŞLAMA TARİHİ	İŞİN BİTİŞ TARİHİ
POLATLI TİM	01.04.2026	İŞİN BAŞLANGICINDAN İTİBAREN 2 (İKİ) YILDIR

1.2. Bu Teknik Şartnamede geçen;

İşletme : Polatlı Tarım İşletmesi Müdürlüğünü,

Hizmet sunucusu : Hizmet alımı ihalesine teklif veren gerçek veya tüzel kişileri veya bunların oluşturdukları ortak girişimleri,

Yüklenici : Üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan istekliyi, ifade eder.

2. Genel Hükümler

2.1. İşlerin yapılma şekli ve uygulanacak esaslar genel hatlarıyla aşağıda belirtilmiştir. Genel esaslar doğrultusunda işin şekli ve esasları İdarece ve İdare adına görevli elemanlarca belirlenir. Çalışma yeri, İdarenin mutfakları ve yemekhaneleri, fırını, tesisleri, arazisi olup;



00003837501

yüklenici, İdarenin belirleyeceği usul ve kaidelere riayet etmek zorunlu olarak tarafından Yüklenicinin Teknik Şartname, İdari Şartname ve/veya Sözleşme ile belirlenen şartlara riayet etmediği tespit edildiğinde her bir uygunsuzluk ayrı ayrı tutanak altına alınır.

2.2. Haftanın yedi günü sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği ve kumanya malzemelerinin tedarik edilmesi, İdare mutfaklarında pişirilmesi, pişmiş yemeğin sipariş adedine göre İdarenin muhtelif ünitelerine dağıtılmak üzere İdarenin temin edeceği şoförlü araçlara teslimi, yemek salonlarındaki self-servis düzeninde dağıtımı, ekmek-su servisi, bulaşıkların yıkanması ile yemek salonlarının iç ve dış mekânının temizliği, aynı tesis içerisinde ve çevresinde bulunan tuvalet ve lavaboların temizliği yükleniciye aittir.

2.3. Yüklenici, İşletmece sipariş edilen yemek adedine göre kişi başına en az bir ekmek olmak üzere 200 g/adet üzerinden pişmiş ekmeği yemek menüsü ile birlikte servis eder. Ekmeğin ücreti, yemek teklif fiyatına dâhil olup, ekmek için ayrıca bir ücret ödenmez.

2.4. Yüklenici, yemek menüsüne uygun olarak ekmeğin yerine aynı gramajda pide ve/veya lavaş yapmak zorundadır. Pide ve/veya lavaşın ücreti, yemek teklif fiyatına dâhil olup, ayrıca bir ücret ödenmez.

2.5. Yüklenici, İşletmece sipariş edilen yemek adedine göre her bir öğün (sabah kahvaltısında, Öğle yemeğinde, Akşam yemeği ve Kumanyada) için kişi başına en az 1 adet olmak üzere Türk Gıda Kodeksine uygun tek kullanımlık 1 g/adet tuz, 1 g/adet kırmızı pul biber, 1 g/adet toz karabiberi yemek menüsü ile birlikte servis eder. Tek kullanımlık tuz ve baharatlar yemek teklif fiyatına dâhil olup ayrıca bir ücret ödenmesi yapılmaz.

2.6. Çiftçiler, TİGEM bayileri, görevli gelen personel ve seminerlerde verilen yemeklerde, İdare o gün tabldot için pişirilecek yemek dışında ekteki yemek listesinden başka bir yemek pişirilmesini talep edebilir. Yüklenici, talep edilen yemek sayısı, zamanı ve diğer hususlarda ilave bir masraf olacağını öne sürerek bu talebe itiraz edemez.

2.7. Yüklenici, bu hizmetleri yerine getirirken mutfaklarda kullandığı elektriğin ücretini kendisi öder,

2.8. Hizmetlerin yürütülmesi esnasında gerekli her türlü iase, un ve temizlik malzemesi, yemek pişirme kazanları, self-servis tepsileri, yemek tabağı, çorba kâsesi, salata, pilav ve tatlı tabakları vb. kaşık, çatal, bıçak, sürahi, bardak, yemek taşıma kazanları, yemek ısını muhafaza eden termobox'lar, yemek pişirme ocakları, fırınlar, mutfaklarda kullanılacak her türlü malzemeler ve mefruşat ile yemek pişirme işinde ve fırında kullanılacak yakıt yüklenici tarafından temin edilir. Firmanın talep etmesi halinde, İşletme mutfağında bulunan kullanılmaya uygun yukarıda sayılan malzemeler İşletme tarafından belirlenen rayiç bedel üzerinden firmaya kiralanır. Kiralama yapılması durumunda bu malzemeler bir tutanakla yükleniciye teslim edilir, iş bitimi kırılan ve kullanılamaz hale gelen malzemeler aynı özellikteki malzeme ile tamamlanarak İşletmeye teslim edilir.

2.9. Yükleniciye teslim edilecek mutfak malzemelerinin (sanayi tipi bulaşık makinesi, fırın, ocaklar, vb.) arızalanması durumunda yüklenici tarafından tamir edilir. Aksi takdirde İdare tarafından yaptırılarak bedeli o ayın hakedişinden kesilir. Yüklenicinin malzemelerini koyabileceği (ambar, soğuk hava deposu, mutfak vb.) yerlerdeki elektriğin bedeli her ayın sonunda elektrik sayaçları okunarak şubesinde verilecek müzekkereye istinaden fatura tanzim tarihinde geçerli resmi fiyat üzerinden fatura edilerek o ayın istihkakından kesilir.

2.10 Yüklenici, yemek yapımında kullanacağı malzemelerin (gıda maddeleri vs.) muhafazası için İşletme tarafından belirlenen alanları (mutfak, yemekhane, malzeme ambarı, soğuk hava deposu) ücretsiz kullanır. Bu durumda yüklenici kendisine ait malzemelerin muhafazası için gerekli tedbirleri alır. Malzemelerin muhafazası ve güvenliğinden yüklenici sorumlu olup hiç bir suretle İdare sorumlu tutulamaz.

2.11 Yüklenici, kullanacağı İdareye ait gayrimenkul mallarda (yemekhane, mutfak, soğuk hava deposu, ambar vs.) meydana gelecek, zarar, yangın, bakım ve onarımdan sorumludur.

2.12. Yemek pişirme kazanları, yemek taşıma kapları vs. gibi hepsi krom, paslanmaz çelikten olacaktır. Ancak self-servis tepsileri, yemek tabak ve kâseleri Sağlık Bakanlığından onaylı termoset mal alanlardaki yemek salonlarında sürahiler ve su bardakları cam malzemeden olacaktır.



00003837501

2.13. Yemek üretiminde kullanılacak etler (sığır ve koyun), öncelikle İşletmeden temin edilir. Etin satış fiyatı, İşletmenin rayiç satış fiyatına göre belirlenir. Teslim edilen etler, teslim tarihi itibarıyla faturalandırılır ve ay içerisinde kesilen faturaların bedelleri her ayın sonunda yükleniciden tahsil edilir. Yüklenici yalnızca İşletmenin karşılayamadığı durumlarda et ihtiyacını piyasadan karşılayabilir.

2.14. Yemekhane hizmetleri İdare tarafından hazırlanan günlük iâşe cetveli ve cetvelde belirtilen personel sayısına göre verilir. İâşe malzemeleri (kuru gıda, sebze, meyve, süt, yoğurt, un ve kahvaltılık vs.) yemeğin çıkacağı günün 1 (Bir) gün öncesi saat 15.30' a kadar temin edilir.

2.15. İdare kontrol teşkilatı; işlerin ifası sırasında yemekhanenin çalışma düzenini, temizliğini, yemek yapımını, erzakları ve bunun gibi tüm işleri kontrol etmeye, tespit edilen aksaklıkları yaptırmaya yetkilidir. Yüklenici, kontrol teşkilatının tespit ettiği eksiklik ve aksaklıkları giderecektir. Aksi takdirde sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır.

2.16. Yüklenici ve çalıştıracağı personelleri, İdarenin mal ve tesislerini korumaya mecburdur. İdarenin mal ve tesislerine zarar verilmesi halinde zararın bedeli yükleniciden tahsil edilir.

2.17. Yüklenici, işin devamı süresince İş Sağlığı ve Güvenliği mevzuatı ile yürürlükteki diğer mevzuatlar dâhilinde gerekli olan bütün tedbirleri alır ve yükümlülüklerini yerine getirir. Söz konusu mevzuatlarla ilgili yükümlülüklerin yerine getirilmemesi veya eksik getirilmesinden dolayı meydana gelebilecek iş kazaları ve meslek hastalıklarında sorumluluk yükleniciye aittir. Ayrıca, yüklenicinin bu kusurundan dolayı İdareye, çalışanlara ve 3. şahıslara verilecek her türlü maddi- manevi zararlardan ve bunların hukuki sonuçlarından yüklenici sorumludur. İş ve hizmetlerin görülmesinde çalışacak işçiler tamamen firmanın emir ve sorumluluğu altında olup, işçilerin ve diğer üçüncü kişilerin vereceği her türlü zararda işveren sıfatı ile yüklenici sorumludur. Yüklenici, işveren sıfatı ile çalıştırdığı işçileri İş Kanunu ve diğer yasalarla hizmet sözleşmesinden ve bunlara ilişkin olarak doğan haklarından doğabilecek her türlü yasal zorunluluklardan doğrudan sorumludur, bu hususlardan doğan zararlardan hiçbir şekil ve şartta İdare sorumlu değildir. Sözleşme tarihinden itibaren İdareye hiçbir mali ve hukuksal sorumluluk yüklenemez. Bu işin niteliği ve yürütülmesi ile ilgili olarak firma asıl işverendir.

2.18. Yüklenicinin çalıştırdığı işçiler, İdare içerisinde kılık, kıyafet ve davranışları ile İdarece belirlenen kural ve kaidelere uymak zorundadırlar.

2.19. Mutfağa görevlilerden başka yabancı hiç kimse giremez.

2.20. Yüklenici, çalıştırdığı personelinin kimlik ve isim listelerini istenen esaslar dâhilinde kolluk kuvvetlerine bildirir. Çeşitli suçlardan aranan ve çalıştırılmasında sakınca olan kişilerin çalıştırılmasının sorumluluğu Yükleniciye aittir.

2.21. Yüklenici işin yürütülmesi esnasında yürürlükteki bütün kanun ve yükümlülüklerden sorumludur. Bu konuda gelebilecek her türlü ceza yükleniciye rücu edilir.

2.22. Fiyat farkı uygulaması; 31.08.2013 tarih ve 28751 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 27.06.2013 tarih ve 2013/5215 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe giren, "4734 Sayılı Kamu İhale Kanununa Göre İhale Edilen Hizmet Alımlarında Uygulanacak Fiyat Farkına İlişkin Esaslar" çerçevesinde fiyat farkı verilecektir.

Fiyat farkı hesaplamasında kullanılacak katsayı değerleri;

a2 (0,176)

b3 (0,824)

3. Yemek Pişirme, Yemek Servisi ve Temizlik Hizmetleri

3.1. Yüklenici, İdarenin görevli personeli tarafından haftalık veya aylık olarak hazırlanan ve yemek komisyonunca onaylanan yemek listelerini uygular. Yüklenici, İdarenin önceden belirlediği yemek menüsünde İdarenin iznini almadan değişiklik yapamaz.

3.2. Öğle ve akşam yemeklerinde en az 4 çeşit yemek verilecektir.

3.3. Kişi başına verilecek kahvaltı, kumanya, et yemekleri, mevsim yemekleri, çorba, salata, pilav-makarna, tatlı ve meyve çeşitleri ile gramajları ekli listedeki gibidir. Gramajlar ekli yemek listesinde belirtilen miktarın altında olamaz.

3.4. Pişirilen yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenilen y¹ uygun ağız ısısında sunulur.

3.5. Günlük iâşe cetveli ve cetvelde belirtilen personelle, süre¹ memurlara, dışarıdan sağlanan hizmet alımı (hayvan bakımı, tahmil nedeniyle İşletme yemekhanesinden yararlanan muhtelif yüklenici personellerine kahvaltı, öğle ve akşam yemeği verilir. Yemek listesi düzenlenirken, kahvaltının ne şekilde ve çeşitte sunulacağı, öğle ve akşam yemeklerinin farklı olup olmayacağı İdarece belirlenir. Öğle ve akşam yemeklerinin çeşitleri aynı olsa dahi akşam yemeği öğleden sonra ayrıca pişirilir.

3.6. Yemek, kahvaltı ve kumanya işleri pazar, bayram ve diğer resmi tatil günleri dâhil olmak üzere kesintisiz olarak devam eder. Tabldot yemek/kahvaltı ve kumanya **dört (4) çeşit**, çıkartılır. Ancak, kahvaltıda çorba olduğu zaman yalnızca çorba verilir.

3.7. Komisyonun hazırladığı haftalık veya aylık yemek listesine; çiftçiler, TİGEM bayileri ve İşletmede yapılacak seminerlerde verilecek yemekler dâhil edilmez. Bahsi geçen konularda ihtiyaç durumuna göre istenen yemek miktarı gününbirlik olarak yükleniciye bildirilir ve yüklenici bu hizmeti gecikmeye mahal vermeden karşılar.

3.8. Yapılan kontrollerde yemek çeşitlerinden herhangi birinin yüklenicinin hatasından kaynaklanan sebeplerden dolayı kalitesiz, bozuk veya yenilemeyecek durumda olduğu tespit edilirse, zaman varsa yeniden yemek yaptırılır, zaman yok ise kumanya verilir. Bozuk yemeğin bedeli ödenmez.

3.9. Bu durumun tekrar etmesi halinde yaptırılan ikinci yemek veya kumanya bedeli ödenmez ve ayrıca İdari Şartnamede belirtilen tutarda ceza alınır.

3.10. Hizmet verilen şubelerde personelden (personel eksikliği vb.) veya servisten (bardak, tuzluk, havlu peçete ve baharatlık vb.) kaynaklanan eksiklik tespit edilmesi veya bu işlerin Teknik Şartnameye uygun yapılmaması durumunda; kusurlu çalışılan her bir gün için kontrol teşkilatının an itibarı ile tutmuş olduğu tutanak doğrultusunda İdari Şartnamede yazılı ceza uygulanır.

3.11. Mutfaklarda görevli personel işin gerektirdiği giyim ve koruma malzemelerini (eldiven, maske, kep veya bone, galoş vs.) kullanmak zorundadır.

3.12. Yüklenici çalıştıracağı personeli, kanun ve mevzuatlara göre; yaptıkları işlerin niteliğine göre, gerekli emniyet ve güvenlik tedbirlerini almak suretiyle, Şartnamede belirtilen koruyucu malzemelerle çalıştırmak zorundadır. Yüklenici, işin durumuna göre Şartnamede belirtilen her türlü iş elbisesi ve koruma malzemelerini alarak çalıştıracağı işçilere işe başladığı tarihte verir. Verilmemesi durumunda bu malzemeler İşletme tarafından alınarak bedeli yüklenicinin istihkakından kesilir.

3.13. Tüm üniteler ve tabldot personel yemek dağıtım saatleri;

Sabah Kahvaltısı : 06.00 – 07.30 arasında

Öğle Yemeği : 12.00 – 13.00 arasında

Akşam Yemeği : 17.00 – 19.00 arasında

İdarenin istediği zamanda hazırlamak üzere çiftçiler, TİGEM bayileri, işletmeye gelen görevli personel ve seminerlerde yemek ve kahvaltılarının yaklaşık sunum saatleri:

Sabah Kahvaltısı : 06.30 – 10.00 arasında

Öğle Yemeği : 12.00 – 15.00 arasında

Akşam Yemeği : 17.00 – 20.00 arasında

3.14. Önceden bildirilmek kaydıyla İdarece, işlerin yoğun olduğu dönemlerde belirtilen yemek dağıtım saatlerinde değişiklik yapılabilir.

3.15. Yemek dağıtım saatlerinden yarım saat önce yemekler hazır edilir. Mevkilerine gönderilecek yemekler thermobox içinde muhafaza edilerek gönderilecektir. Thermoboxlar yüklenici tarafından temin edilir.

3.16. Yemek servisinden sonra bütün yemek kapları, kazan, tava tencere, kepçe vb. malzemeler yüklenici personeli tarafından yıkanıp temizlenerek kurulanıp yerlerine istif edilir.



00003837501

3.17. Tabak, tepsi, bardak, çatal, kaşık, bıçak ve sürahiler uygun kullanılarak bulaşık makinesinde yıkanır. Mutfak ve yemekhanede kullanılan küvet vs. malzemeler deterjan ve sıcak su ve elle yıkanır. Herhangi bir yapması durumunda bulaşık yıkama işi elle yapılır. Ayrıca İşletmenin sığırcılık tesisinden getirilen sütün taşınmasında kullanılan güğümler bulaşıkhanede yıkanır ve kurutulur.

3.18. Yemekhane ve ünitelerdeki yemek artıkları kalın plastik torbalara konularak çöp alınmaya hazır hale getirilir ve ağzı sızıntı olmayacak şekilde kapatılır.

3.19. Her türlü elektrikli aletler, fırın, et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri, bulaşık makinesi ve diğer makineler işi bittikten sonra temizlenip şalterleri kapatılır.

3.20. Akşam yemeği dağıtımı yapıldıktan sonra mutfak ve hizmet üniteleri temizlenerek sabah gelen personele temiz bırakılır.

3.21. Yüklenici: mutfak, yemekhane, lavabolar, gıda depoları ve diğer malzeme ambarlarında oluşabilecek haşere ve kemirgenlere karşı 30 günde bir Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkındaki Yönetmelik hükümlerine uygun olarak yetkili İdare personelinin gözetiminde ilaçlama yapar. Kontrol Teşkilatının gerekli görmesi halinde belirlenen süre dışında da ilave ilaçlama yaptırılır. Yüklenici ilaçlama sonrası ilaçlama raporunun bir nüshasını İdareye teslim eder.

3.22. İşletme yemekhanelerinde yemek yiyecek olan personelin yemek servisi, self servis tabaklarının geri toplanması, temizliği ve ünitelere dağıtımı yapılacak yemeklerin mevzuattaki hükümler doğrultusunda belirlenen kaplara konulması, çalışanlara verilecek kumanyanın hazırlanması ve dağıtım araçlarına teslim edilmesi yükleniciye aittir.

3.23. Yemek hizmetlerinin imalatında kullanılan kaplardan, gıda maddelerinden, temizlik malzemelerinden vb. kaynaklanabilecek zehirlenmelere karşı her türlü tedbiri yüklenici önceden almak zorundadır. Böyle bir durum gerçekleştiği takdirde oluşacak her türlü maddi ve hukuki sorumluluk, zarar-ziyan ve giderler yükleniciye aittir.

3.24. Masaların temizlenmesi yükleniciye aittir. Kaşık-çatal, sürahi, bardak, peçete, baharat, tuz, sargılı kürdan vb. servis malzemeleri yemekten önce masaların üzerinde hazır bulundurulur. Yemek servisi devam ettiği sürece masalardaki eksiklikler sorumlu yüklenici personeller tarafından tamamlanır.

3.25. Yüklenici firma yemekhanede bulunan havalandırma sistemlerini ve klimaları düzenli bir şekilde çalıştırarak yemekhanenin gerekli hava sirkülasyonunu sağlayacaktır.

4. Yemek Üretiminde Kullanılacak Malzemeler

4.1. Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü Tarım ve Orman Bakanlığının üretim iznine sahip ve Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır. Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi bulunacak ve raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. İdare yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilir. Yüklenici, tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalardan alır. Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paketli et ve tavuk suyu, lezzet verici karışım kullanılmaz. Ayrıca İdare tarafından kontrol edilen ürünlerde bir olumsuzluk bulunması (tat, koku, ürünlerin fiziki durumlarının bozuk olması vb.) durumunda İşletme yüklenici firma tarafından ürünün değiştirilmesini talep eder.

4.2. Yemek üretiminde kullanılan kırmızı et, kanatlı eti ve balık etleri yürürlükteki gıda mevzuatına uygun olacaktır.

4.3. Yemek üretiminde kullanılacak kuru gıdalar, yeni sezon mahsulü, yeterli derecede kurumuş, taneleri tek çeşitli, normal büyüklükte olacak; buruşmuş olmayacak, yabancı bitkisel kısımlar, taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler içermeyecek, küf kokulu olmayacaktır.

4.4. Yemek üretiminde bitkisel sıvı yağ (ayçiçeği yağı, mısırözü yağı) kullanılır, pamuk yağı, palmye yağı vb. ürünler kesinlikle kullanılmaz. Salatalar ve sebze yemekleri için ise yemeklik zeytinyağı kullanılır.



00003837501

4.5. Tatlı imalatında yapay tatlandırıcılar veya glikoz şurubu kullanılarak has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.

4.6. Tüm sebze ve meyveler, mevsime ait taze, olgun, normal ırıkta ve kalitede olacak, temiz ve ambalajlı kasalarda muhafaza edilecektir.

4.7 İlgili firma tarafından yemekhane ve yemek hizmeti verilen yerlerde ikram edilecek içme suyu, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik ve ilgili mevzuat hükümlerine uygun damacana suyu olup yüklenici firma tarafından karşılanır. İlgili firmanın damacana suyunu karşılayamadığı günlerde İşletme tarafından karşılanacak olup ücreti ilgili firmanın hak edişinden kesilerek tahsil edilir.

5. Mutfaklarda Yapılacak İşler:

5.1. Yemekler hazırlandıktan sonra, İşletmenin görevlendireceği personel nezaretinde kazanlara koyulur, mevkilere götürülmek üzere zamanında İşletme araçlarına teslim edilir. Personel yemek salonuna girmeden salonun tüm temizliği yapılarak servisleri açılır. Yemek yeme işi bitince tüm bulaşık kapları yıkanarak istif raflarına dizilir. Çöpler çöp torbalarına doldurularak atılır. Mutfak bölümü, tuvalet ve lavaboların anlık temizliği yapılır.

5.2. Yüklenici, İdare tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük ürettiği yemek partisinin her çeşidinden İşletmenin görevlendireceği personel gözetiminde bir asıl ve bir şahit numune olarak, alınan numuneleri 72 (yetmiş iki) saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür. Numune alma işlemi Türk Gıda Kodeksinin ilgili mevzuatına uygun şekilde yapılmalıdır. Alınması önerilen örnek miktarı 250 g (iki yüz elli gram)'dır. Bu numuneler İdarenin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek numunelerin tetkik ve tahlilleri yaptırılır. Bütün masraflar yükleniciye aittir.

5.3. Şahit numune saklanmaması durumunda yürürlükteki kanuni mevzuatlar doğrultusunda yasal işlem yapılır. Ayrıca Türk Ceza Kanununun ilgili maddelerine göre işlem yapılmak üzere Cumhuriyet Savcılığına suç duyurusunda bulunulur.

6. Personel:

6.1. Bu ihaledeki iş için çalışacak personel sayısı Teknik Şartnamede belirtilen işleri aksatmadan, en yoğun dönemdeki yemek imalatlarını da göz önünde bulundurmak sureti ile firma tarafından belirlenecektir. Ancak çalışacak personel sayısı 1 aşçı, 2 aşçı yardımcısı, 3 bulaşık, temizlik ve servis görevlisi olmak üzere 6 kişiden az olamaz. Yüklenici çalıştıracığı aşçı ve aşçı yardımcılarının mesleki ve teknik eğitim belgelerini (Ustalık Belgesi, Kalfalık Belgesi vb.) İdareye ibraz etmek zorundadır.

6.2. Yüklenici bu hizmet alım işini bu Şartnamenin birinci maddesinde adı belirtilen Polatlı Tarım İşletmesinin mutfak ve müştemilatlarında yürütür. Resmi ve dini bayram tatil günleri de dâhil olmak üzere yüklenici, işbaşında işleri İdarenin istediği şekilde yürütecek sayıda personel bulundurur. İşe gelmeyen/gelemeyen personelin yerine personel getirerek işlerin aksamadan yürütülmesini sağlar.

6.3. Personelin Hijyen Eğitim Belgesi ve Diğer Tetkikler:

Yüklenicinin çalıştıracığı tüm personelin işe başlamadan önce bu işleri yapmaya yetkili yerlerden alınmış olan Hijyen Eğitimi Kurs Bitirme Belgelerini ibraz etmek zorundadır. Ayrıca aşağıda belirtilen tetkikleri gösterilen sürelerde yaptırmak ve belgelemek zorundadır. Bu eğitim ve tetkikler için kurum ek bir ücret ödemesi yapmaz. Tüm giderler yükleniciye aittir. İşverenin yukarıda belirtilen işleri yapmaması durumunda ayrıca işverene bildirimde bulunmaksızın İşletme kendisi yapar ve bedellerini de ilk hakedişinden tahsil eder.

Mevzuatta zorunlu olan iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili olan eğitimler firma tarafından süreleri içerisinde çalışanlara verilir. Eğitimlerin ücreti firma tarafından karşılanır. Eğitimler iş yerinde ve iş saatinde yapılır.



00003837501

Yapılacak tetkik

Gaita kültürü
Gaita mikroskopisi (parazit)
Boğaz kültürü/Burun kültürü
Akciğer grafisi
Hepatit B, C ve HIV taraması

Sıklığı

6 ay
6 ay
6 ay
1 yıl
1 yıl

6.4. Personelin Giyim Malzemesi:

İşlerin yapılması esnasında yüklenicinin çalıştırdığı personeller için gerekli olan aşağıdaki giyim ve koruma malzemeleri yüklenici tarafından karşılanır. Aşağıdaki malzemeler her bir personel için bir yıllık olup, ihale süresince her yıl için aynı malzemeler tekrar verilir.

Aşçılar için: 2 adet pantolon (beyaz renkli), 2 adet iş gömleği (beyaz renkli), 2 adet iş önlüğü (gri renkli), 2 adet kep, 2 çift kaymaz terlik

Aşçı yardımcıları için: 2 adet pantolon (beyaz renkli), 2 adet iş gömleği (beyaz renkli), 2 adet iş önlüğü (gri renkli), 2 adet kep, 2 çift kaymaz terlik

Bulaşıkçı ve temizlikçiler için: 2 adet pantolon (mavi veya gri renkli), 2 adet iş gömleği (gri renkli), 2 adet iş önlüğü (beyaz muşamba), 1 çift plastik çizme (beyaz), 1 çift kaymaz terlik

Servis görevlileri için: 2 adet pantolon (beyaz renkli), 2 adet iş gömleği (beyaz renkli), 2 adet iş önlüğü (gri renkli), 2 adet kep, 2 çift kaymaz terlik

6.5. Yüklenici çalışanlarına yaka kartı düzenlenir ve bu kartlar İdarece onaylanır. Onaylanan yaka kartları çalışma saatleri içerisinde mutlaka takılı olacaktır. Çalışan elemanlar İdare personeline karşı nezaket ve saygı kurallarına uygun bir şekilde hareket eder. İdare hal ve davranışları itibari ile kurallara uymadığını tespit ettiği personelin değiştirilmesini isteyebilir.

6.6. Yüklenicinin personeli sıhhi açıdan elleri temiz, tırnakları bakımlı olacak, saçlı, sakalı ve bıyıkları uzun olmayacak, kılık kıyafetleri düzgün, temiz ve ütülü olacaktır.

6.7. Yüklenici, İdarenin haberi olmadan ve gerekçe göstermeden personel değişikliği yapamaz. Ancak; şartname hükümlerine aykırı davranan personel, Kontrol Teşkilatının düzenlemiş olduğu tutanak doğrultusunda yüklenici tarafından değiştirilir.

6.8. Yüklenici personel alımlarında İşletme ile irtibatlı olup, işe yeni başlayan personel için işe başlamadan bir gün önce SGK giriş bildirgesi düzenleyip İdareye bilgi vermek zorundadır.

6.9. Yüklenici bu hizmetleri verirken vardiya sistemi dâhil olmak üzere yeteri kadar personelle yürütecektir.

7. Yemek Taşıma:

Yemekler, İdarenin belirlediği yerlere İdarenin temin edeceği şoförlü araçlarla taşınır.

8. Yüklenici Personelinin Taşınması:

İşin yürütülmesi için ihtiyaç duyulan personelin taşınması yükleniciye aittir. Yüklenici personeli kendi aracıyla veya kiralayacağı araçla taşır. Taşıma işi karayolu yolcu taşıma yetki belgesine sahip olan taşıtlarla yapılır ve personelin taşınması sırasında yüklenicinin bu işte çalıştıracağı tüm personelin yürürlükteki ceza, hukuk yasaları, iş kanunu, trafik kanunu, vergi kanunları, SGK mevzuatları ile ilgili bütün kanunlar, karayolları trafik tüzüğü vs. tüzük ve nizamnamelerin uygulanmasından doğacak her türlü sorumluluk yükleniciye aittir.

9. Yüklenicinin talep etmesi halinde; yükleniciye ait personele işletme tarafından imkânlar ölçüsünde günlük rayiç bedel üzerinden kalacak yer verilebilir.

10. İdareden kaynaklanan (mesaiye kalınması veya geçici görevlendirmeler nedeniyle geç saatlerde yemek servisi yapılması vb.) sebeplerden dolayı yüklenici personelinin işletmede konaklamak zorunda kalması durumunda konaklama ücreti alınmaz.



00003837501

11. Yüklenicinin talebi halinde, yüklenici işçilerine işletme imk verilebilir. Yatacak yer verilmesi durumunda ranza, yatak, battaniye vs. edilir. Tahsis edilen yerin bina olması halinde İşletme müdürlüğünce belirlenecek kira bedeli ile kullanılacak olan elektrik, su, yakıt, vb. giderler yüklenici firmadan tahsil edilir.

12. Yüklenici çalıştıracağı personele asgari ücretin altında maaş ödemesi yapamaz.

13. Yüklenici bu işte çalıştıracağı personelin yemek bedelini kendisi karşılar.

14. İşletme Müdürlüğünün Adres Bilgileri

İşletmenin Adı	İlçesi	İlçeye Mesafesi (Km)	İli	İle Mesafesi (Km)	Telefon
POLATLI TİM	Polatlı	54	Ankara	130	0312 632 20 20

15. Diğer Hususlar

İşbu teknik şartname 15 madde ve alt maddelerinden ibaret olup, idari şartname, sözleşme ve ekleri ile birlikte hüküm ifade eder.

EK: 1- İki Haftalık Örnek Menü (1 Sayfa)

2- Kalorili Gramaj Listesi (22 Sayfa)

POLATLI TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Mustafa AKINEDEN
Destek Hizmetleri Şefi

İsmail CIDAN
İşletme Müdürü