FMV IŞIK ÜNİVERSİTESİ

ŞİLE-MASLAK KAMPÜSÜ

HİZMET ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

ARALIK 2021

İçindekiler Tablosu

Madde 01. İşin Tanımı

Madde 02. Yer Teslimi, işe Başlama ve Bitiş Zamanı

Madde 03. Tanımlamalar

Madde 04. Genel Hükümler

Madde 05. Tüm Birimlerde Yemek Servis Saatleri

Madde 06. Yemek Servisiyle İlgili Şartlar

Madde 07. Yüklenici ve Girdi Kontrol Kriterleri

Madde 08. Sunum

Madde 09. Depo, Hammadde Depolama ve Taşıma İşleri

Madde 10. Yemek Taşıma İşleri

Madde 11. Personel Hizmetleri

Madde 12. Personel Eğitimi

Madde 13. Gıda Güvenliği Muayene, Denetim ve Kontrolü

Madde 14. Verilecek Yemeğin Niteliği

Madde 15. Yemek Kalitesi

Madde 16. Temizlik, Hijyen ve Dezenfeksiyon

Madde 17. Sıvı Atık ve Katı Atık Depolanması ve Uzaklaştırılması

FMV IŞIK ÜNİVERSİTESİ
ŞİLE KAMPÜSÜ

HİZMET ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

Madde 01. İşin Tanımı :

Yüklenici yiyeceklerin siparişi, satın alınması, 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, tezgâhların, yerlerin ve cihazlar ile yemekhane içinin temizlenmesi işini üstlenir. İşin konusu, İdareye bağlı tüm yemekhanelerde öğrenci ve personele Kahvaltı ve her öğünde 4 çeşitten oluşan öğle ve akşam yemeği işidir.

Madde 02. Yer Teslimi, işe Başlama ve Bitiş Zamanı :

Sözleşmenin akdedilmesi gününden başlayarak 3 (üç) gün içinde Yüklenicinin yapacağı yazılı müracaat üzerine tutanakla Yüklenici ve/veya yetkili vekiline teslim edilmesi kaydıyla; Yüklenici işe başlayacak; ihale konusu iş 31.08.2024'e kadar sürdürülecektir.

Madde 03. Tanımlamalar :

İDARE: Bu teknik şartnamede Işık Üniversitesi Rektörlüğü (Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı) bundan böyle **"İDARE"** olarak .

YÜKLENİCİ : Üniversitemiz öğrenci ve personelinin işin tanımında belirlenen malzeme dahil kahvaltı ve yemekler pişirilip, Sosyal Merkez Binası Ana Yemekhane, Gençlik Kampı Şile yerleşkesinde ve Maslak kampüsün tahsis edilen alanda sunulması ve servis sonrası temizlik, bulaşık işleri ihalesi uhdesinde kalan hizmet sunucusuna bundan böyle **"YÜKLENİCİ"** denilecektir.

MALZEME KABUL KOMİSYONU: İdare tarafından ihdas edilen yüklenicinin çalışmalarını kontrol ve denetimini yapacak en az üç veya beş kişiden oluşan kullanılacak malzemenin standartlara uygunluğunu denetleyen ve depolanmasını, korunması olura bağlayan komisyondur.

MUAYENE VE DENETİM KOMİSYONU: İdare tarafından görevlendirilmiş akademik ve idari personel içerisinden belirlenen en az üç veya beş kişiden oluşan, , mutfağı, yemeklerin hazırlanmasını, yemeklerin sunumunu, yemekhane temizliğini vb. şartname ve sözleşmenin yarattığı koşulları esas ve usul açısından denetleyen komisyondur.

DİYETİSYEN: İdare tarafından görevlendirilen, bir aylık kahvaltı ve yemek listelerini kalori ve çeşitlerini onaylayan kişidir.

HİZMETİN İFA YERİ: Şile yerleşkesi içinde lokasyonları belirtilen noktalar ile Maslak kampüsünde alan hakkı sahibi tarafından YÜKLENİCİ'ye verilecek olan alandır.

Madde 04. Genel Hükümler :

04.01. Aylık yemek listeleri Şartname çerçevesinde her ayın 20'sine kadar İdare 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.

04.02. Onaylanan listeler İdarenin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.

04.03. Günlük yemek sayıları yüklenici ve İdare tarafından bir gün öncesinden karşılıklı belirlenerek çıkarılacaktır. Tedarik açısından grup girişi ya da bir program var ise en az 2 iş günü öncesinden firmaya iletilecektir.

04.04. Teknik Şartnamede belirtilen yemek saatlerinde yemeğin bitmesi durumunda İdarece cezai işlem uygulanacaktır. Ayrıca yeteri kadar yemek çıkarılmadığı ve yerleşkelere ulaştırılmadığı takdirde yine cezai işlem uygulanacaktır

04.05. Yemeklerin dağıtımında şartnamede belirtilen gramajlara göre verilmesi zorunludur.

04.06. Yemek günlük olarak hazırlanacak ve öğle yemekleri sabah, akşam yemekleri öğleden sonra pişirilecektir.

04.07. Yemek Ödemeleri fiilen yenen yemek sayısına göre yapılacaktır. Fazla kalan yemekten idare sorumlu olmayacaktır.

04.08. Hava muhalefeti, doğal afetler vb. nedenlerden dolayı eğitim-öğretime ara verilmesi durumunda satılamayıp geriye kalan yemeklerden İdare sorumlu olmayacaktır

04.09. Ödemeler yükleniciye Üniversite Mali İşler Daire Başkanlığı tarafından muayene ve kabul şartlarına uygun olarak ayda bir kez hizmetin yapıldığının belgelenmesinden sonra düzenlenecek fatura karşılığı nakit durumuna göre yapılacaktır.

04.10. Yemekhanelerde olabilecek her türlü kaza yangın vb. sebeplerden dolayı hizmet üretilmemesi halinde yüklenici firma bu hizmeti idareye göstereceği kendi işyerlerinde diyetisyen, gıda mühendisi veya gözetmen aşçı gözetiminde üretip hizmetin devamlılığını sağlamakla yükümlüdür.

Madde 05. Tüm Birimlerde Yemek Servis Saatleri :

05.01. Sabah Kahvaltısı: 07.30-09.00

05.02. Öğle Yemeği: 11.45 – 14.00

05.03. Akşam Yemeği: 18.00- 20.00 olarak uygulanacaktır

05.04. Bu saatler dışında kesinlikle yemek servisi yapılmayacaktır.

05.05. Servis saatleri idarenin kararıyla değiştirilebilir.

05.06. YÜKLENİCİ, taşeron firmalara yemek servisi vermesi halinde, ilgili kişiler ile görüşerek sunulacak yemekleri ve ücreti belirler. Sunulacak hizmet zamanı İDARE'nin görüşü alınarak belirlenir.

Madde 06. Yemek Servisiyle İlgili Şartlar :

06.01. Dağıtım Yerlerinde ;

06.01.01. Yemek Servis Ekipmanları :

- Porselen Yemek Tabağı 15,17, 19 cm çapında
- Porselen Servis Tabağı 15,17, 19 cm çapında
- Tatlı Tabağı
- Dörtgen Salata Tabağı
- Kase
- Çatal
- Bıçak
- Kaşık
- Tatlı Kaşığı ve Çatalı
- Werzalit-Selform Yemek Servis Tepsisi
- Tepsinin üzerine konacak tepsi kağıdı
- Tuzluk (Her Bir Masa İçin)
- Biberlik (Her bir Masa İçin)
- Kapaklı Sürahi (Her Bir Masa İçin)
- Bardak (Cam Su Bardağı)
- Peçetelik (Her Bir Masa İçin)
- Peçetelik (Her Bir Masa İçin)
- Kürdanlık (Her Bir Masa İçin)
- 4'Lü Baharatlık (Her Bir Dağıtım Yeri İçin 2 Adet)
- Yağdanlık (Her Bir Dağıtım Yeri İçin 2 Adet)
- Ketçap-Hardal-Mayonez-Barbekü Sosu-Acı Sos) Takımı (Her Bir Dağıtım Yeri İçin 2 Adet)
- Limonluk-Sirkelik-Narekşisi Takımı (Her Bir Dağıtım Yeri İçin 2 Adet)
- Ekmek Sepeti Büyük Boy (Her Bir Dağıtım Yeri İçin 1 adet)
- Tekerlekli Tepsi Taşıma Arabası (Yeteri Kadar)
- Salat Bar (Her Bir Dağıtım Yeri İçin 1 Adet)

06.01.02. Tüm yemekhanelerde eksik olan bardak, çatal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Cam

malzemelerin kırılmaları durumunda yenisi ile derhal değiştirilecektir. Yemekhanelerde yemek servisinde plastik malzeme kullanılmayacaktır.

06.02. Mutfak Ekipmanları ;

06.02.01. Hizmet verilecek yemekhanelerde Üniversitemizce yükleniciye teslim edilecek olan **(Ek.1)** mutfak donanımı, yiyecek muhafaza yerleri ve diğer demirbaş malzemeler bir tutanakla yükleniciye zimmetlenecek, eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Bu aşamalarda meydana gelecek arızalar, kırılma, kaybolmalar yüklenici tarafından Üniversiteye ödenecektir.

06.02.02. Söz konusu malzeme ve ekipmanların tüm periyodik bakımları ve hasarlarının onarımı Yüklenici tarafından karşılanacak ve sözleşmenin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim edecektir. Yüklenicinin son faturası idareye ait demirbaşların tam ve kusursuz şekilde tesliminden sonra ödenecektir.

06.02.03. Yükleniciye teslim edilecek olan ekipmanlar haricinde yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı İdarenin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür. Bu mutfak ekipman ve malzemesi için yükleniciye ayrıca bir bedel ödenmeyecektir.

06.02.04. Yüklenici firma; öğrenci ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi, teknolojik yenilikleri bünyesinde bulundurmakla yükümlüdür. Bunun için İdareden ek bir hak talep edemez.

06.02.05. İşletmede kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar ısı, buhar, asit, alkali, tuz ve benzerlerine karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.

06.02.06. Ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korunaklı olmalıdır.

06.02.07. Ölçüm ekipmanı ve teçhizatlarının kalibrasyonu yapılmalı ve kayıtları tutulmalıdır.

06.02.08. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.

06.02.09. Kablo ve borularda kir birikmesi, yoğunlaşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.

06.02.10. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından Yüklenici sorumludur.

06.02.11. Kullanılmayan durumdaki tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.

06.02.12. Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, saklanmasında ve dağıtılmasında TSE standartlarına uygun paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır. Mutfakta kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan imal edilmiş malzeme kullanılmayacaktır.

06.02.13. Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır.

06.02.14. Yüklenici, Doğal Gaz, LPG, Elektrik ve Su gibi maddelerin kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.

06.02.15. Mutfakta ürün ve işlem ihtiyacına göre sıcaklık ve nem kontrolü toz oluşumunu önlemek, kirli havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalı, havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalı, ızgaralar kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

06.02.16.Pandemi koşulları devam ettiği sürece, Yüklenici, İdare'nin COVID-19 komisyonunun belirlediği sağlık tedbirlerine uygun olarak, paketlenmiş servis malzemeleri, su, baharatı vb.maliyeti kendisine ait olmak üzere temin edecektir.

Madde 07. Yüklenici ve Girdi Kontrol Kriterleri :

07.01. İdare ihaleye konu tanımlanan işin tüm süreçlerini değerlendirmek amacıyla Muayene ve Denetim Komisyonu adı altında uzman bir ekibi tam zamanlı olarak yemek hizmetinin verileceği tüm alanlarda görevlendirecektir.

07.02. Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya ve çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.

07.03. 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.

07.04. Muayene ve Denetim Komisyonu yemek ve yemek yapımında kullanılan malzemelerin (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.

07.05. Kurallara uygun olmayan malzeme temin edilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.

07.06. Ürün çeşitliliğini arttırmak amacıyla gerektiğinde dondurulmuş ürün kullanılabilir. Bu ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TSE standartlarına uygun olmalıdır. Ayrıca bu ürünlerin tedarikinde soğuk zincir korunmalıdır.

07.07. Yüklenicinin, İdarenin yemek hizmeti ihalesi teknik şartnamesinde izin vermediği yemek üretim malzemelerini depo, mutfak ve yemekhanelerde bulundurması halinde İdare, cezai müeyyide uygular.

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

07.09. Su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılmaması durumunda Yüklenici gerekli tedbirleri almak zorundadır. Yemeklerde pişirilmek üzere kullanılacak su, arıtılarak kullanılacaktır

07.10. 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.

07.11. İçme suyu damacana kaynak suyu olarak servise sunulacaktır

Madde 08. Sunum :

Pandemi süreci devam ettikçe, resmi makamların, sağlık örgütlerinin ve İdare'nin COVID-19 Komisyonunun hazırlamış olduğu sunum teknikleri kullanılacaktır.(Ek -2: Pandemi Dönemi Kararları) Örn; Kapalı Bardak Su, Çatal, Bıçak ve Kaşıkların kağıt poşette sunulması vs gibi.

08.01. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.

08.02. Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.

08.03. 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.

08.04. Servise sunulacak yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.

08.05. Ekmek günlük taze ve ambalajlı (tuzlu, tuzsuz, kepekli vb.) olarak mutfağa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Hesaplamalarda genel ölçü kişi başı 150 gr ekmek servis alanında bir sepet içinde toplu halde

bulundurulacaktır.
Ayrıca idare tarafından talep edilmesi durumunda 50-60'ar gramlık paketlerde ambalajlı şekilde tuzsuz ekmek istenecektir

08.06. Yüklenici tarafından her masada tuzluk, biberlik, kürdan (her biri ambalajlı), peçete, cam sürahi dolu olarak bulundurulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (su, peçete, tuz vs.) hemen giderilecektir.

08.07. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin servisi uygun eldivenle yapılacaktır.

08.08. Personel ve öğrenci yemekhanelerinde yemekler porselen tabaklarda dağıtılacaktır. Yemek sonrası herkes kendi yemek tepsisini, bulaşık toplama bölümüne teslim edecektir.

08.09. Yemek tabakları, su bardağı, yemek-tatlı çatalı, kaşığı, yemek ve meyve bıçakları, servis tepsileri firma tarafından sağlanacak, kırılabilecek malzemelerin kenarları kırık ya da çatlak olmayacaktır.

08.10. Yüklenici; yemek servisi yapılan salonlarda porsiyon gramajlarına uygun şekilde hazırlanmış günün menüsünü örnek olarak hazırlayıp, yemekhaneye gelen herkesin görebileceği şekilde sergilemek zorundadır.

08.11. Yüklenici; belirtilen saatler içerisinde düzgün ve kaliteli yemek servisi yapılması için gerekli düzeni sağlamak ve tedbirleri almakla yükümlüdür.

Madde 09. Depo, Hammadde Depolama ve Taşıma İşleri :

09.01. Depoların kapıları kilitli, kapı altları her türlü zararlı girişi önleyecek uygun donanıma sahip olmalıdır.

09.02. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalıdır.

09.03. Depo üstü tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır.

09.04. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik olmalıdır.

09.05. Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmamalıdır.

09.06. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.

09.07. Ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilecektir.

09.08. Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklükte, sayıda ve temiz olmalıdır

09.09. Depolarda üretim ve son kullanma tarihi, depo giriş tarihi belirtilmemiş hiçbir tüketim maddesi bulundurulmayacaktır.

09.10. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.

09.11. Depolama işlerinde stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. (İlk giren ilk çıkar)

09.12. 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.

09.13. Soğuk ve kuru depolarda Cr-Ni çelik paslanmaz ve yükseklikleri ayarlanabilir seyyar raf sistemleri bulundurulmalı ve gıdalar cinsine göre ayrı ayrı, zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte, hava akımı sağlanacak şekilde depolanmalıdır. Depolarda tahta palet kullanılmayacak, tahta kasalar depolarda bulundurulmayacaktır.

09.14. Depolar ve taşıma araçlarında havalandırma, sıcaklık ve nem düzeyi, ham madde, yardımcı madde ürün özelliklerine uygun olmalı, depolar ve taşıma araçlarında sıcaklık ve gerekli hallerde rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli kaydedilmelidir.

09.15. Depolar İdare tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır. Depolardaki besinlerin iç sıcaklıkları belirli periyotlarla ölçülüp İdareye bildirilecektir.

09.16. Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.

09.17. Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.

09.18. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

09.19. Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.

09.20. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.

09.21. Yüklenici mevcut depoların dışında başka bir yerde kiralama ya da satın alma yoluyla depo kullanma yolunu seçerse söz konusu deponun 1-19 maddelerde belirtilen tüm şartları taşıma zorunluluğu vardır.

Madde 10. Yemek Taşıma İşleri :

10.01. Taşıma sırasında kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkan verecek nitelikte olmalı, kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnız gıda maddesi için" ibaresinin bulunması sağlanmalıdır. Yemekler Termobakslarlar taşınmalıdır.

10.02. Merkez Yemekhanede hazırlanan yemekhanelerden diğer yemekhanelere hazırlanan yemekler ısıyı muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı paslanmaz çelik gastonomlar içinde termoboxlarla Yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler Yüklenici tarafından temin edilecektir. Taşımanın yapıldığı araç sadece bu amaç için kullanılacaktır.

Madde 11. Personel Hizmetleri :

11.01. Yüklenici Firma Yemek hizmetleri yürütülen yerleşkelerde yemek pişirilmesi ,sunulması ile servis sonrası temizlik, bulaşık işleri hizmetlerinin yürütülmesi için en az yeterli personel bulundurmak zorundadır. Yüklenici işe alacağı ve işten çıkartacağı personeli İdareye bildirmek zorundadır

11.01.01. Eğitim-Öğretim Döneminde,
Yüklenici, belirtilen hizmet yerlerinde kahvaltı ve yemek sunulması ile servis sonrası temizlik, bulaşık işleri hizmetlerinin yürütülmesi için yeterli personel bulundurmak zorundadır.

11.01.02. Akademik Tatil dönemi çalıştırılacak personel sayısı,
Çalışacak personel sayısı tatil ve sınav dönemlerinde ihtiyaca göre idarece tespit edilecektir.

11.02. Yüklenici, yemek dağıtım yerlerinde görevlendireceği personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak ve idareye vermek zorundadır. Yüklenici, İdare tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında olabilecek suç durumunda Yüklenici sorumlu olacaktır.

11.02.01. İstenecek Belgeler ,

- Nüfus cüzdanı sureti
- Adli sicil kaydı,
- İkametgâh Belgesi.
- Öğrenim Diploması.
- 3 Adet vesikalık fotoğraf.
- 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununa uygun hazırlanmış sigortadan onaylı işyeri giriş bildirgesi
- Yüklenici elemanı olduğunu gösterir resimli kimlik kartı.
- Gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık raporu.
- Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde personeline Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün mutfak hizmetlerinin modernizasyonu ve mutfak standartlarının belirlenmesi standartları doğrultusunda portör muayenelerini (akciğer grafisi, gaita kültürü, gaitada parazit bakısı, boğaz ve burun kültürü) yaptırmak zorundadır. Yüklenici günü gelen rutin kontrolleri gününden 5 gün önce yaptırıp resmi raporlarını İdareye vermek

zorundadır. Rutin sağlık kontrolleri aşağıdaki sıklıkta yaptırılacaktır.

11.02.02. Rutin Sağlık Kontrolleri,

- Rutin sağlık kontrolleri aşağıdaki sıklıkta yaptırılacaktır.

Akciğer Grafisi	Yılda 1 kez
Gaita Kültürü	Yılda 2 kez (6 ayda bir)
Gaitada parazit	Yılda 2 kez (6 ayda bir)
Boğaz Kültürü	Yılda 2 kez (6 ayda bir)
Burun Kültürü	Yılda 2 kez (6 ayda bir)
Portör (dış Parazit)	Yılda 2 kez (6 ayda bir)
Dermotolojik İnceleme	Yılda 2 kez (6 ayda bir)
Hepatit A	Yılda 4 kez (3 ayda bir)
Hepatit B	Yılda 2 kez (6 ayda bir)

11.03. Yüklenicinin Yemek Üretim yerinde çalıştıracağı aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı ve aşçıların Milli Eğitim Bakanlığından onaylı sertifika veya usta eğitici belgesini idareye sunacaktır. Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya halinde işe başlama tarihinden itibaren en geç 15 gün içinde İdareye teslim edilecektir. Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır.

11.04. Yüklenici çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.

11.05. Yüklenici İdarenin haberi olmadan eleman değiştirmeyecek, İdare,Teknik Şartname ve ihale Sözleşmesinde belirtilen yükümlülüklere uymayan personelin değiştirilmesini talep etmesine bağlı olarak ilgili personeli derhal değiştirilecektir. Çalıştırılan personelin listesi, İdareye işe başlama tarihinde verilecektir.

11.06. Yüklenici veya personeli hatasından kaynaklanacak İş yerinde oluşacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yüklenici mutlak ve münhasıran sorumlu olacaktır.

11.07. Yüklenici, çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.

11.08. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.

11.09. Yüklenici İş Kanunun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici Umumi Hıfzıssıhha Kanununun, İşçi Sağlığı ve

Güvenliği Tüzüğü ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çareleri hakkında bilgiyi personeline vermekle yükümlüdür.

11.10. 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.

11.11. Yüklenici işçilere ait maaş bordrolarını, İdareye teslim etmek zorundadır. Yüklenici işçilerine maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip, imzalayarak işçilere her ay teslim edecektir.

11.12. Yemekhanede çalıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.

11.13. Yüklenicinin çalıştırdığı tüm personelin özlük haklarını 5510 ve 4857 sayılı kanuna göre sağlamak zorundadır.

11.14. Firma yapacağı hizmetlerle ile ilgili olarak çalıştıracağı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki vecibeler ile bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işçi sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasında tek başına sorumlu olacaktır.

Madde 12. Personel Eğitimi :

12.01. Hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen sağlık bilgisi konularında düzenli eğitim verilmeli, bununla ilgili kayıtlar dosyalanmalıdır.

12.02. Yüklenici işe aldığı her işçiye işe başlamadan önce ve işe başladıktan sonra hizmet içi eğitimlerini vermekle yükümlüdür. Anlatılan konular İdareye rapor halinde sunulur. Eğitime İdarenin belirleyeceği bir kişi veya komisyon üyelerinden biri dinleyici olarak katılabilir.

12.03. Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi

Madde 13. Gıda Güvenliği Muayene ,Denetim ve Kontrolu :

13.01. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği uyarınca gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılamaz.

13.02. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.

13.03. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, vakumu atmış , patlamış ,delinmiş, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış paket, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş ve veya raf ömürleri bitmemiş olsa dahi bu gıda

maddeleri kullanılamaz, tüketime sunulamaz.

13.04. 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.

13.05. Gıda maddeleri, toksit maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.

13.06. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılacak, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenecektir.

13.07. Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır. 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 tesise sahip olmalıdır.

13.08. Yüklenici Firma tarafından kullanılacak gıda maddelerinin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim izni alınmış olması gerekmektedir.

13.09. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü ve bu gıda maddelerinin konulduğu ekipmanlar, Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü (TSE) Standartlarına, Teknik şartnamemizde belirtilen standartlara, şartlara ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

13.10. Yüklenici 5197 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanuna ve ilgili yönetmelik ve tebliğlere uygun olarak üretim yapmak zorundadır.

13.11. Firmaya ait Gıda Üretim İzni Belgesi bulunacaktır.

13.12. Bütün ürünlerin üzerinde ürünlerle birlikte;

13.12.01. “Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ’nın Gıda Sicil ve Üretim İzni” ibaresi ve belgesi,

13.12.02. “Bakanlığının ……tarih ve …….sayılı izni ile üretilmiştir.” İbaresi ve belgesi,

13.12.03. İmal tarihi ve son kullanma tarihi,

13.12.04. Üretici firma adı ve açık adresi,

13.12.05. Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu belirtir ibare,

13.12.06. Depolama şartları ve besin içeriğine ait bilgiler bulunacaktır.

13.13. Kırmızı etler dana veya koyun dışında kullanılmayacak ve porsiyon hesabında gramajlar kemiksiz et üzerinden hesap edilecektir.

13.14. Kırmızı ve kanatlı etlerin, balıkların veya diğer hayvansal ürünlerin taşınmasında soğuk hava zinciri kırılmadan güvenli taşıma yapılabilecek şekilde frigofirik taşıyıcı sistemlerin kullanılması şarttır. Tek tırnaklı hayvan etleri, ithal etler, domuz ürünleri ve mamulleri hiçbir şekilde kullanılmayacaktır.

Madde 14. Verilecek Yemeğin Niteliği :

14.01. Porsiyon Ölçüleri ;

14.01.01. Yemek 4 gruptan oluşacak olup, yemek gruplarının porsiyon ölçüleri veya gramajları (çiğ malzemeler üzerinden) **Ek-3** 'te belirtildiği şekilde olacaktır.

14.01.02. Yüklenici mutfakta hazırlanan yemeklerin, yemekhanelere ve/veya servis bölümüne gönderilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her yemekhaneye yenen yemeğin % 2'si kadar opsiyon gönderecektir.

14.01.03. Yüklenici yemekhanelerde her ihtimale karşı o gün için belirlenen yemek sayısının %10 fazlası bulundurmak zorundadır

14.01.04. Porsiyon ölçüsü veya gramajlarına uyulmaması halinde idare cezai müeyyide uygulayacaktır.

14.02. Yemek Grupları ve Verilme Sıklıkları;

14.02.01. <u>1.Grup Yemek (Çorbalar) Dağılımı :</u>
Mercimek çorbası, ezogelin çorba, düğün çorbası, yayla çorbası, pirinç çorba, sebze çorba, brokoli çorba, terbiyeli tavuk çorba, tarhana çorba, oba çorba, Abant çorba, Kafkas çorba v. b.) **haftanın her günü verilecektir.**

14.02.02. <u>2. Grup Yemek (Ana Yemek) :Etli Yemek Dağılımı :</u>

- **Kebaplar :** Bahçıvan,Tas Kebabı ,Çiftlik Kebap, İslim Kebap vb.
- **Parça etli yemekleri :** Ankara tava, Et haşlama, Et Kızartma, et döner vb.
- **Köfteler :** İzmir Köfte, Dalyan Köfte, Kadınbudu köfte, Sulu Köfte vb.
- **Etli Sebze Yemekleri :** Taze fasulye, bezelye, bamya vb.
- **Kıymalı Yemekler :** Mantı, kıymalı karnabahar, fırında patates vb.
- **Beyaz Et Yemekleri :** Tavuk, balık, hindi vb.

14.02.03. <u>2. Grup Yemek (Ana Yemek) Sıklıkları :</u>

- **Haftanın bir günü**; Kebaplar (Dana ve kuzu) (Tas kebabı, Orman kebabı, Et sote, Haşlama, Beğendili kebap, İslim kebabı, Rosto et, Kuzu kızartma, Şehriyeli güveç vb.)

- **Haftanın bir günü**; Köfteler;(Kuru köfte, İzmir köfte, Rosto köfte, Fırın köfte, Terbiyeli köfte, Kadınbudu köfte,vb.)

- **Haftanın iki günü;** Baklagiller, sebze yemekleri(Kuru fasulye, Nohut, Bezelye, Etli taze fasulye, Patlıcan musakka, Karnıyarık, Etli biber dolma, Etli kabak dolma, Etli karnabahar, Patates oturtma, Etli türlü vb.)veya beyaz etli yemekler.

- **Haftanın bir günü**; Beyaz etli yemekler(piliç, hindi, balık) (Piliç haşlama, Fırın piliç, Şnitzel, Piliç sote, Piliç külbastı, Piliç Topkapı, Hindi sote, Hindi rosto, Balık (Alabalık, Çupra ve Levrek)

- Bu gruptaki yemeklerin çeşidine göre; söğüş sebze, Haşlama sebze, püre, patates kızartması vb. garnitür Verilecektir**.**

14.02.04. 3. Grup Yemek Dağılımı **:**

- **Pilavlar ve Makarnalar :** Pirinç pilavı, bulgur pilavı, iç pilav, gökçesu pilavı, peynirli makarna vb.
- **Börekler :** Su böreği, tepsi böreği vb.
- **Zeytinyağlılar :** zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı dolma, sarma, Enginar, zeytinyağlı kereviz
- **Sebze kızartmaları :** biber kızartma, patlıcan kızartma, patates kızartma, kabak kızartma, karışık kızartma vb. (yoğurtlu veya domates soslu)
- **Pilaki ve piyazlar:** Barbunya pilaki, kuru fasulye piyazı, yeşil mercimek piyazı vb.
- Bu gruptaki yemekler çeşidine göre yoğurtla servis Edilebilecektir. Haftanın her günü verilecektir

14.02.05. 4.Grup (Salat Bar) Dağılımı :

- **Salatalar :** Patates salatası, kısır, yoğurtlu kereviz salatası, mevsim salata, haşlanmış sebze karnabahar, brokoli, havuç salataları vb.
- **Kompostolar**: Vişne, ayva, erik, elma vb.
- **Paket Ayran, paket yoğurt, cacık vb.**
- Bu gruptaki yemekler çeşidine göre **haftanın her günü verilecektir.**

14.02.06. 5.Grup Yemek (Tatlılar, Meyveler) :

- **Sütlü Tatlılar**: Sütlaç, keşkül, sup ,dondurma vb.
- **Şerbetli tatlılar:** Baklava, kadayıf, tulumba tatlısı, lokma, şekerpare, un helvası, yaz helvası, tahin helvası
- **Taze mevsim meyveleri**

14.02.07. 6.Grup Kahvaltı Sıklıkları :

- Peynir (3 çeşit)
- Siyah ve Yeşil Zeytin
- Domates,Salatalık,Yesil Biber,Roka,Maydonoz,Dere Otu
- Haşlanmış Yumurta (Her Gün)
- Çırpılmış Yumurta (Hafta İçi 3 Gün + Hafta Sonu)
- Menemen (Hafta İçi 1 Gün)
- Yumurtalı Ekmek (Hafta İçi 1 Gün)
- Sosis , Sucuk
- Tereyağ,- Bal - Reçel Çeşitleri
- Cornflex
- Süt –Yoğurt
- Meyve
- Simit-Açma-Poğaça

14.03. Yüklenici; yemek servisi yapılan salonlarda porsiyon gramajlarına uygun şekilde hazırlanmış günün menüsünü örnek olarak hazırlayıp, yemekhaneye gelen herkesin görebileceği şekilde sergilemek zorundadır.

14.04. Kullanılan sıvı ve katı yağlar; çiğit (pamuk) yağı, kanola yağı, palm yağı ve bitkisel karışım yağı içermeyecek ve mutfakta hiçbir suretle kullanılmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar şartnamede belirtilen özelliklere

uygun; birinci sınıf kalitede ayçiçeği yağı, zeytinyağı ve margarin olacaktır.

14.05. Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler, klor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı veya sirke kullanılarak klorlama yapılacak ve çok iyi şekilde yıkanacaktır. Pişirilecek yemek, renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenilen niteliklerde olacaktır.

14.06. Salata ve soğuk yemeklerde zeytinyağı, pilav ve makarnalarda ayçiçeği yağı veya margarin kullanılacaktır.

14.07. Yemeklerin yapımında ve servis masalarında rafine edilmiş iyotlu tuz kullanılacaktır.

14.08. Yemeklerde hiçbir şekilde kimyasal içerikli katkı maddeleri (örneğin lezzet artırıcılar, bulyonlar vb.) kullanılmayacaktır.

14.09. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır

Madde 15. Yemek Kalitesi :

15.01. Kontrol, Denetim ve Muayene :

15.01.01. Yemeklerin pişirilmesinde besin sanitasyonuna ve besin maddeleri kayıplarının en az düzeyde olmasına dikkat edilecektir. Yemeklerin kalite kontrolü, idarenin ve yüklenicinin diyetisyeni veya gıda mühendisi ve İdarenin gözetmen aşçısı tarafından yapılacaktır. Kontrolü yapılan türleri uygun

görüldüğü takdirde servise sunulacaktır. Muayene kabulü yapılırken yüklenici idareye karşı teknik şartnamede belirtilen tüm yükümlülüklerini yerine getirmek zorundadır.

15.01.02. Öğlen yemekleri idarenin belirlemiş olduğu yemek dağıtım saatinden önce idarenin mutfaktan sorumlu diyetisyeni / gıda mühendisi veya muayene ve kabul komisyonu tarafından kontrol edilmek üzere hazır bulundurulacaktır. Öğlen yemeği kalite kontrolü, en geç saat 10.30' da yapılacak, yemekler istenilen özellikte (renk, koku, tat, görünüş) olmadığı takdirde eşdeğer yemek o güne yetişecek şekilde yüklenici tarafından temin edilecektir.

15.01.03. Hazırlanan yemeklerin kontrol ve muayenesi yemeklerin Hazırlanması aşamasından başlar. Hazırlanan yemekler mutfaktan sorumlu diyetisyen/ gıda mühendisi veya muayene ve kabul komisyonu tarafından kontrol edilip, servise uygunluğu belirlendikten sonra servise sunulur.

15.01.04. Dağıtılmadan önce idarece yemeklerin muayenesi yapılarak, günlük yemekler " Dağıtıma hazır yemek ve yiyecek kontrol çizelgesine işlenecek ve imzalanacaktır. Uygun olmayan yemeğin telafisi yüklenici tarafından sağlanacaktır.

15.01.05. İdare Gıda maddelerinin pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra istediği an kontrol edebilir.

15.01.06. Muayene ve Denetim Komisyonları yemekhanelerin her alanında denetim yapabilir.

15.01.07. Yüklenici, yemeklerde porsiyon başına kullandığı malzemeleri, haftalık olarak ya da istenildiği zamanlarda idareye ibraz etmek zorundadır.

15.01.08. İdarenin diyetisyenleri veya personeli tarafından gıda maddelerinin, yemeklerde kullanılması gereken miktarlarını gösteren "ürün görsel reçeteler" aylık onaylı yemek listesi ile birlikte yüklenici firmaya teslim edilecektir.

15.01.09. İdarenin diyetisyeni ya da personeli tarafından da önceden haber verilmeksizin ayrıca numune alınabilecek ve analize gönderilebilecektir. Her iki durumda da analiz ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır.

15.01.10. Şahit numuneler, yapılan analizler sonucunda uygun olmadığı rapor edildiği takdirde idare tarafından yüklenici firma hakkında cezai işlem uygulanacaktır.

15.01.11. Yüklenici firmanın teknik elemanı, Denetim ve Muayene Komisyonu gözetiminde idare tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla

günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen 200 ml veya 200 g olacak şekilde numune alacaktır. Alınan numuneler 72 saat derin dondurucuda uygun koşullarda saklanacaktır. Numune alma işlemi "Gıda Maddeleri Tüzüğünün Numune Alma Esasları' na uygun şekilde yapılmalıdır. Numune saklama kabı olarak tek kullanımlık steril saklama kapları veya poşetleri kullanılacaktır. Örnekler saklama süresinin sonunda muayene ve kabul komisyonu gözetiminde imha edilecektir. Bu numuneler gerek görüldüğünde idarenin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek tetkik ve tahlilleri yaptırılacaktır. Bütün bu masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.

15.01.12. Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak zorundadır. Gıda zehirlenmelerinde personelin uğradığı maddi manevi bütün zararlar ve tazminatlar yasal faizleri ile birlikte yüklenici tarafından karşılanacaktır.

15.02. Yemeklerin Dağıtımı :

15.02.01. Hazırlanan sıcak yemekler +65ºC derecenin üstünde, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında (+4ºC ile +10ºC) olacak şekilde servis yapılacaktır. Mutfaklarda pişirilen ve yemekhanelere dağıtılan yemeklerin taşınmasında ısı koruyucu özellikte yemek taşıma kabı (thermobox) ve paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır. Günlük sıcaklık kontrolleri yapılarak, kayıtları yüklenici tarafından tutulacaktır.

Madde 16. Temizlik ,Hijyen ve Dezenfeksiyon :

16.01. Genel Hükümler ;

16.01.01. İşyerinde yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü olmalıdır. İşyerinde 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 işyerinin ilgili bölümlerine asılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir. Hijyen kontrol programları İdare tarafından onaylandıktan sonra uygulamaya konacaktır. Bunun dışında günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.

16.01.02. Kullanılacak olan her türlü temizlik maddesi firma tarafından karşılanacak temizlikte kullanılan malzemeler sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; malzemelerde TSE veya TSEK Kalite Uygunluk Belgeli veya CE işaretleri ürün üzerinde olacaktır. Kullanılacak her türlü temizlik malzemeler İdare tarafından uygun görüldüğü takdirde kullanılacaktır. İdare temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığını, depolanmasını, tüketimini ve her türlü temizlik-dezenfeksiyon işlerini her zaman denetleme yetkisine

sahip olup temizlik işleri, idarenin belirlediği program çerçevesinde yapılacaktır.

16.01.03. İşyerinde, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalıdır.

16.01.04. İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon amacıyla kullanılacak ürünler Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Kullanılacak bu ürünler Muayene ve Denetim Komisyonunun onayından geçmek zorundadır.

16.01.05. 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.

16.01.06. Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacak ve temizlik planı önceden idareye bildirilecektir. Dezenfekte sonrası temizlik gecikmeden yapılacak ancak ilacın etki süresi geçmeden temizlik yapılmayacaktır.

16.01.07. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.

16.01.08. 10 adet battal boy ağızları kapalı ve sızdırmaz, pedallı, plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalı ve kullanılan çöp kovaları kolay temizlenmeye ve gerektiğine dezenfeksiyona uygun olmalıdır. Üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır.

16.01.09. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır.

16.01.10. Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.

16.01.11. Tesis içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.

16.02. Malzeme ve Ekipman Temizliği ;

16.02.01. 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.

16.02.02. Gıda hazırlama alanları ve gıda ile temasta bulunan tüm makine, alet ve ekipman için temizlik talimatları olmalı, bu talimatlarda deterjan tipi, konsantrasyonu, sıcaklık, süre, sıklık ayrı olarak belirtilmeli, temizliğin etkinliği işletme tarafından belirlenen periyotlarda analiz edilerek ölçülmeli ve kayıtları tutulmalıdır.

16.02.03. Yemek yendikten sonra yemek tepsileri taşıma arabalarında biriktirilip etrafı kirletmeden toplanacaktır, self servis tepsileri kurallara uygun şekilde yıkanacaktır. Bu aşamalarda oluşan kırılma, kaybolmalar vb. durumlar firma sorumluluğundadır.

16.03. Personel Hijyeni ;

16.03.01. İşletmede personel hijyeninden sorumlu bu konuda eğitim almış, görevli bir eleman bulunmalıdır. Görevlinin ismi İdareye bildirilmelidir.

16.03.02. 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 girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi geçici cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.

16.03.03. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.

16.03.04. Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.

16.03.05. 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.

16.03.06. Gıda hazırlama depolama alanında çalışan ve yemek dağıtımı yapan personel saat ve takı takmamalıdır.

16.03.07. 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.

16.03.08. Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.

16.03.09. Personele ait kişisel eşya, giysi ve gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır.

16.03.10. Hizmetin ifa yerinde çalışan personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren sıvı sabun kullanılmalı, el kurutma işleminde kağıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır.

16.03.11. Yemek dağıtımda çalışacak personelin; bone, beyaz düğmesiz cepsiz çalışma kıyafeti (kenarlarındaki şeritlerin rengi İdare tarafında belirlenecektir) beyaz pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz önlük, beyaz çorap ve beyaz kapalı terlik giymek zorundadır.

16.03.12. Bulaşıkçı; İdarenin belirlediği renkte, kaliteli kumaştan yapılmış kıyafet, diz kapağına kadar ulaşan çizme, sudan koruyucu naylon önlük giymek zorundadır.

16.03.13. Çalışan personel üretim aşamasında ve yemek dağıtımı yaparken aşağıdaki kurallara uymak zorundadır.

- Tüm çalışan personelin kıyafetleri aynı olacaktır.
- Bone, maske ve kolluk takılma zorunluluğu vardır.
- Eldiven kullanılacaktır.
- Yemek dağıtımı sırasında bone ve maske takılacaktır.
- Tırnaklar kesilmiş olacaktır.
- Kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik vb. takılar takılmayacaktır.
- Erkekler günlük sakal tıraşı olacaktır. Saçlar düzenli olarak kestirilecektir.
- Gıda maddelerinin bulunduğu, hazırlandığı yerlerde yiyecek, içecek tüketilmemeli ve kesinlikle sigara kullanılmamalıdır.
- Günlük giysiler ve diğer eşyalar gıda maddelerinin bulunduğu bulunduğu, hazırlandığı, pişirildiği veya makine ve ekipmanların bulunduğu, yıkandığı bölgelerde bulunmamalıdır.

16.04. Yemekhane İç Temizliği ;

16.04.01. Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde temizlenmeli, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.

16.04.02. 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.

16.04.03. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacak,. çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İdarenin gösterdiği yere konulacak ve çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden oluşturulmayacaktır.

16.04.04. Tesiste uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalıdır.

16.04.05. Yüklenici Mutfak Kanalizasyonunu ve rögar yağ filtrelerini haftada en az bir kez düzenli olarak temizleyecektir. Filtrelerde oluşacak kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanacaktır. Sözleşme sonunda Yüklenici söz konusu kanalizasyonu aynı temizlikte teslim etmek zorundadır

16.04.06. Yemek ekipmanlarının, yerlerin ,icamların, kapıların, duvarların mutfağın, mal kabul alanlarının, koridorların merdivenlerin, yemekhane camları ve balkonlarının terasların temizliği yüklenici firma tarafından yapılacaktır Tüm alanlarda sinek olmaması için gereken tedbirlerin alınması ile bunlara ait cihazların temini yükleniciye aittir.

16.05. Zararlı Haşeratlarla Mücadele ;

16.05.01. İşyerinde etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü olmalıdır.

16.05.02. İşyerinde 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 kayıt altına alınmalıdır.

16.05.03. Zararlı mücadele Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kurallarına uygun olarak yapacaktır.

16.05.04. Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşımalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır

16.05.05. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.

16.05.06. İdareye ait yemek dağıtım yerleri periyodik olarak yüklenici Yüklenici tarafından Zararlı mücadele Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kurallarına uygun olarak yapılması ve ilgili raporun idareye teslim etmesi zorunludur.

16.05.07. Bu husustaki tüm masraflar yükleniciye aittir.

Madde 17. Sıvı Atık ve Katı Atık Depolanması ve Uzaklaştırılması :

17.01. Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep

olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.

17.02. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek gıda hazırlamayı etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve gıda maddeleri üretimi ile ilgili işlerde kullanılmalıdır.

17.03. 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 zorundandır.

17.04. Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana gelecek bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından Yüklenici sorumludur. Bu konuda T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir. Atık yağlar, toplama lisanslı geri kazanım tesisleri ile geçici depolama izni almış toplayıcılara teslim edilecektir. Bunun dışında, gerçek ve tüzel kişilere atık yağlar teslim edilmeyecek ve satılmayacaktır.

GENÇLİK KAMPI MUTFAK EKİPMANLARI
EVYELİ TEZGAH
TEZGAH
METAL BOY RAFI
METAL BOY RAFI
METAL BOY RAFI
DAVLUMBAZ
FRİTÖZ
IZGARA
KUZİNE
TEZGAH
SOĞUK DEPO
BULAŞIK MAK.ÖZTİRYAKİLER
EVYELİ TEZGAH
BUZ MAKİNESİ
İKİ KAPILI TEZGAH BUZDOLABI
KOMBİ
İKİ KAPILI TEZGAH BUZDOLABI
İKİ KAPILI TEZGAH BUZDOLABI
EVYELİ TEZGAH
DAVLUMBAZ

EKLER:

Ek 1 :Demirbaş Listesi
Ek 2: Covid Tedbirleri Listesi
Ek 3: Gramaj Listesi