



İSTANBUL BEYKENT ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ YEMEKHANE YERİNDE HİZMET İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAMENİN AMACI VE KONUSU

İşbu şartname Yüklenici'nin İstanbul Beykent Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastanesi yer alan Yemekhane olarak belirtilen alanı sözleşme imza tarihinden itibaren 1+1 yıl süre ile Yemekhane olarak hizmet şartlarını belirlemek için hazırlanmıştır.

Şartnamede;

İstanbul Beykent Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastanesi- İDARE

Teklif veren kuruluş –Yüklenici

ŞARTNAME KOŞULLARI ve TARAFLARIN HAK VE YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- Yüklenici, Söz konusu alanlarda yiyecek ve içecek hizmeti yapmak üzere “Yemekhane yerinde hizmet olarak ” işletecektir.
- Yüklenici, İDARE 'nin yazılı ön izni olmadan Şartname konusu alanın kullanma şeklini ve markasını değiştiremez. Yüklenici işbu maddede bahsi geçen ticari unvan ve markanın Sözleşme'nin esaslı unsurlarından olduğunu bilmektedir.
- Yüklenici işbu Şartname konusu işle ilgili olarak tüm faaliyet giderlerinin kendisine ait olduğunu kabul beyan ve taahhüt eder.
- Yüklenici, Şartname konusu işletmelerde yiyecek ve içecek hizmeti dışında başka bir işletme faaliyeti gösteremez.
- Yüklenici, şartname konusu işletmeyi bizzat kendisi ve kendisine bağlı elemanlarla işletecek olup, alt taşeron vb. üçüncü şahıs tarafından işlettileremez.
- Yüklenici, işletmede faaliyet gösteren tüm personelinin sabıka kaydı olmadığına dair sabıka kaydını ve İDARE tarafından talep edilen belgelerin bir suretini İDARE'ye ibraz etmekle yükümlüdür.

- Şartname konusu alanın işletilmesi ve yapı inşaatı ile ilgili tüm personel maaş, prim, vb. ödemeler ile SGK, vergi vs. yükümlülükler Yüklenici'nin sorumluluğundadır. Yüklenici, çalıştıracığı tüm personel için SGK, vergi borcu bulundurmadığına ait tahakkuk, ödeme dekontları vb. diğer belgeleri her ay paylaşacağını kabul, beyan ve taahhüt eder. İDARE'nin bu sebeple her hangi bir ödemede bulunması halinde Yükleniciye rücu hakkı mevcuttur.
- Yüklenici, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu uyarınca yükümlülüklerini yerine getireceğini, personelinin sağlık, portör ve işin gereği olan diğer tüm muayenelerini, 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu uyarınca vermesi gereken eğitimleri personeline verdirdiğini ve buna ilişkin belgeleri talep edildiğinde İDARE ye iletceğini ve ilgili kanunlardan doğan tüm sorumluluğun kendisinde olduğunu kabul, beyan ve taahhüt eder.
- Yüklenici, çalışma alanlarının her zaman İDARE tarafından belirlenecek denetim firması ve/veya İDARE 'nin İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulunca makul bir süre öncesinden yapılacak bildirim takiben denetlenebileceğini, ilgili kanunlara aykırılığın tespiti halinde Uzmanın ve/veya Kurulun aykırılık giderilene kadar işi durdurabileceğini bundan doğan her türlü maddi-manevi yükümlülüğün Yükleniciye ait olduğunu kabul, beyan ve taahhüt eder.
- Yüklenici basiretli tacir olmakla şartname konusu faaliyeti ile ilgili olarak gerekli tüm izin ve ruhsatları kendi adına alacaktır. Yüklenici işbu Sözleşme'nin imzalanmasından itibaren en geç 3 (üç) ay içerisinde işletme ruhsatını almakla yükümlüdür. Yüklenici, belirtilen sürede ve/veya sonrasında Belediye'den ya da ilgili resmi kurumlardan gerekli izin ve ruhsatların alamaması halinde, ruhsatların ve izinlerin alamama sebebinin İDARE 'den veya işletilen yerin bizzat kendisinden kaynaklanan mimari, teknik ve sair nedenler olması halinde dahi İDARE 'nin İŞLETMECİ'ye karşı maddi/manevi sorumluluğu bulunmadığını gayri kabili rücu kabul beyan ve taahhüt eder.
- Ruhsat ve izinlerin Yüklenici'ye bağlı nedenlerle zamanında alınamamasından ya da hiç alınmaması halinde İDARE doğmuş ve doğacak tüm zararlarını kar kaybı da dahil olmak üzere Yüklenici'den talep edebilir.
- İDARE, Yüklenici'nin almakla yükümlü olduğu izin ve ruhsatları alabilmesi için gerekli tüm çabayı sarf edeceğini beyan ve taahhüt eder.
- Yüklenici, Şartname'de belirlenen alanların işletilmesiyle ilgili kendi yetki ve sorumluluğundaki durumlarda, gerekli olan değişikliklerde ve tadilatlarda İDARE 'nin yazılı iznini almak koşuluyla gerekli izin ve ruhsatları almakla yükümlüdür.
- Yüklenici tüm dekorasyon masrafları kendinde olmak üzere(sandalye) sözleşme imza tarihinden itibaren en geç 15 (onbeş) günde işletmeye ve satışa hazır hale getirecektir. Bu 15

(onbeş) günlük tadilat ve dekorasyon süresi dâhilinde Yüklenici, İDARE'ye herhangi bir bedel ödemeyecektir.

- Yüklenici, teslim aldığı alanda yapacağı dekorasyonlar için İDARE 'nin talep ettiği gerekli tüm proje ve dokümanları sunmayı ve onay almayı taahhüt eder. İDARE sunulan tüm projeler üstünde değişiklik yapılmasını talep edebilir.
- Yüklenici, teslim aldığı alanda İDARE 'nin istediği tüm dekorasyon eksikliklerini (kırık fayans, hasarlı yer zemini, bozuk dolap vb.) tamamlamayı taahhüt eder.
- Yüklenici alanda yapacağı tüm dekorasyon ve tadilat çalışmaları için, gerekli önleyici ve koruyucu tedbirleri almayı ve tadilat süresi boyunca İDARE'nin belirleyeceği çalışma takvimine uymayı taahhüt eder.
- Yüklenici, teslim aldığı alandaki Tüm abonelikleri üstüne almayı, ya da süzme sayaçla Doğalgaz, Elektrik ve Su bedellerini İDARE'nin yansıtacağını kabul ettiğini taahhüt eder.(Ek-4 Eylül 2023-Ağustos 2024 Enerji gideri tablosu)
- Yüklenici, haftada en az 2 (iki) kez yağ tutucuyu temizleteceğini, ayda bir kez tüm iç gider hatlarını temizleteceğini ve herhangi bir altyapı gider tıkanıklığı yaşanması halinde sorunun en kısa zamanda çözeceğini kabul, beyan ve taahhüt eder.
- Yüklenici, İDARE'nin yazılı ön izni olmadan işletilecek yeri tamamen başkalarına devir ve/veya temlik edemez, kiraya veremez, kullandıramaz, yararlandıramaz, işgal ettiremez, ortaklaşa veya işbirliği halinde kullanamaz ancak İDARE'nin önceden yazılı olarak izin vermesi şartıyla işletilecek yerin belirlenecek küçük bir kısmını başkaları ile ortaklaşa kullanabilir.
- Yüklenici, işletme ile ilgili olarak talep ettiği herhangi bir yatırım için İDARE'den yazılı onay alacaktır. Yüklenici, işletmede yapacağı sökülemeyen eklentilerden ibaret her türlü yatırımı sözleşmenin herhangi bir nedenle sona ermesinde bila bedel İDARE'ye terk edeceğini kabul ve taahhüt eder.
- Yüklenici, hastaneye ilişkin yönetim hizmetlerinin usulüne uygun olarak verilmesi ile işletilecek yerin kullanım amacına uygun ve ticari faaliyetlerini aksatmayacak bir şekilde gerçekleştirilmesini talep etme hakkına sahiptir.
- Yüklenici ve çalışanları İDARE'nin hastane alanları ile ilgili belirlemiş olduğu ve kendilerine önceden tebliğ edilen tüm kural ve düzenlemelere aynen ve eksiksiz olarak uymak zorundadır.
- Yüklenici, şartname konusu işle ilgili tüm faaliyetlerinden çalışanlarına ve 3. şahıslara karşı hukuken sorumlu olup, gerek çalışanları ve gerekse 3. şahıslar nezdinde doğrudan Yüklenicinin faaliyeti ile ilgili İDARE'nin herhangi bir nam altında ödeme yapmak zorunda kalması halinde Yüklenici'ye faizi ile birlikte rücu hakkı mevcuttur. Bu durumda İDARE'nin Sözleşme'nin teminatına başvurma hakkı olduğunu Yüklenici peşinen kabul eder.

- Yüklenici çalışanlarının, işletme konusu faaliyeti ile doğrudan ve/veya dolaylı olarak İDARE'nin öğrenci, personel, hasta, ziyaretçi veya çevredeki 3. şahıslara verilen tüm zararlardan sorumlu olup, mali mesuliyet, komşuluk mali mesuliyet ve 3. şahıs mali mesuliyet sigortası yaptırmakla yükümlü olup, sigorta poliçesinin bir suretini İDARE'ye tevdi edecektir.
- İDARE, Yemekhane hizmet Sözleşmesi'nin Yüklenici 'ye yüklediği tüm mali, idari ve sosyal yükümlülüklerin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesini Yüklenici 'den talep etme hakkına sahiptir. Yüklenici, işletme ile ilgili işin gelişmesine dair İDARE'nin makul öneri ve tavsiyelerini yerine getirecektir. Yüklenici mal sevkiyatı saatlerini kendisi belirleyecek ve İDARE'nin onayına sunacaktır. İDARE, sevkiyat için; kampüslerinin iş ve işleyişi ile çatışmaması koşulu ile Yüklenici 'nin belirlediği saatlere azami ölçüde uygunluk vermeyi kabul eder.
- Yüklenici, yeterli sayıda personel istihdam edeceğini kabul beyan ve taahhüt eder. Yüklenici, İDARE tarafından işletme konusu faaliyet ile ilgili personelinin değiştirilmesi taleplerini derhal yerine getirecektir.
- Yüklenici, işletmede kendisine tebliğ edilecek hastane kuralları ile ilgili İDARE tarafından önceden bildirilmiş ve tebliğlerle bildirilecek açılış/kapanış saatleri düzenlemesi, çalışma esasları, vb. kurallara uymak zorundadır.
- Yüklenici kullanım alanları ve ortak kullanım alanlarını (WC, Ortak iç mekân ve Ortak dış mekân) her daim temiz tutmaktan ve güvenliğinin tam sağlanmasından sorumlu olduğunu ve bu çerçevede yeterli sayıda çalışan istihdam edeceğini taahhüt eder.
- Yüklenici tüketicilerin kullanımına açık tüm bölümlerin engellilerin kullanabileceği uygun standartlarda olacağını taahhüt eder.
- Yüklenici, ortak alan temizliği (İç mekân oturma alanı, engelli WC, dış mekan ahşap oturma alanı ve masaları) ile ilgili İDARE'nin yapacağı yönlendirmeye uymayı taahhüt eder.
- Yüklenici kullanacağı temizlik ve hijyen malzemelerini kendisinin temin edeceğini kabul, beyan ve taahhüt eder.
- Menülerin Türkçe, İngilizce alfabeli olarak tek menüde çift dilli olarak tüketici satışına göre yeterli sayıda hazırlanacağını taahhüt eder.
- İDARE tarafından ekli dosyalarda sunulan Türkiye'ye özgü besin ve beslenme rehberindeki ideal gramaj, porsiyon ve kalori değerlerine sadık kalınarak menülerin ve ürünlerin hazırlanacağını, sözleşme süresince işletme ile ilgili azami hizmet verilmesi ve İDARE'nin bu yöndeki makul tavsiye ve önerilerine uyacağını kabul, beyan ve taahhüt eder.

- Kullanılan ürünlerin marka bilgisi İDARE ile paylaşılıp değişiklik yapılması durumunda bilgi verilmesi gerekmektedir.
- Bardak su, roll ekmek, kapalı tuz, (Markalar önceden bildirilecek marka değişikliğinde onay alınacaktır.) Bu ürünlerde ve servis ekipmanlarında (çatal, kaşık vb.) hijyen kapsamında hastaya kapalı ürün hizmeti sunulacaktır.
- Yıl içerisinde etkinlik veya organizasyonlar için gıda talepleri Yükleniciden karşılanacaktır, faturalandırma açık maliyet +%15 şeklinde yapılmaktadır.

HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN YÜKLENİCİDEN İSTENECEK BELGELER

- Yüklenici Firma, teklif verdiği tarih itibari ile aynı anda en az 3 adet Kuruma yerinde üretim yaparak hizmet verdiğini gösterir belge veya referans yazısı ibraz etmek zorundadır.
- TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistem Belgesinin aslı, noter suretini veya istenen belgelerin aslı yerine ihaleden önce idarenin yetkili personel tarafından “aslı idarece görülmüştür” veya bu anlama gelecek şerh düşülen ve aslı kendilerine iade edilen belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaktır.
- İstekli firma, süresi dolmamış, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgesinin aslı, noter suretini veya istenen belgelerin aslı yerine ihaleden önce idarenin yetkili personel tarafından “aslı idarece görülmüştür” veya bu anlama gelecek şerh düşülen ve aslı kendilerine iade edilen belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaktır.
- İstekli firmaya ait Gıda Sicil Sertifikası Belgesinin aslı, noter suretini veya istenen belgelerin aslı yerine ihaleden önce idarenin yetkili personel tarafından “aslı idarece görülmüştür” veya bu anlama gelecek şerh düşülen ve aslı kendilerine iade edilen belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaktır.
- İhalelerde teklif edilen bedelin %3’ünden az, %6’sından fazla olmamak üzere 2 ay süreli isteklilerden geçici teminat alınır. Teklif edilen bedelin %3’ünden az oranda geçici teminat veren isteklilerin teklifi değerlendirme dışı bırakılır.
- İhale kalan firma sözleşme imzalandığında geçici teminat alınır kesin teminat verilir.
- **İhale için kalite evrakları;**
 - - ISO 9001:2015 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ
 - - ISO 22000:2028 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ
 - - ISO 14001:2015 ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ
 - - ISO 10002:2018 MÜŞTERİ MEMMUNİYETİ YÖNETİM SİSTEMİ

- - ISO 45001:2018 İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ
- - TSE 13811:2018 HİJYEN VE SANİTASYON YÖNETİM SİSTEMİ
- - COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ
- - TSE HİZMET YETERLİLİK BELGESİ (TS 13075 - TS 9433 - TS 6914 - TS 8985 - TS 13027)
- - FİRMA MARKA TESCİL BELGESİ
- Özel hastane iş deneyimi olması,
- - Devlet hastanesi iş deneyimi olması,
- - Vakıf hastanesi iş deneyimi olması,
- - Şehir hastanesi iş deneyimi olması,

İŞLETME ÇEVRESİ

- Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar Yüklenici tarafından İDARE'nin gösterdiği yere konulacaktır.
- Yüklenici faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.

İŞLETME İÇİ

- Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı, düzenli temizlik, bakım ve onarımları yapılmalıdır.
- Yemekhanenin temiz ve kirlili bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.
- Yemekhane içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.

GIDA GÜVENLİĞİ

- Türk Gıda Mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmaz.
- Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
- Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal yada mikrobiyolojik

bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri kullanılamaz, tüketime sunulamaz.

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

TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

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

- Su, deterjan veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla Yüklenicinin, malzeme alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- 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.
- Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
- Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalıdır. Bu husustaki tüm masraflar Yükleniciye aittir.

ZARARLI HAŞERATLARLA MÜCADELE

- İşletmede etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü olmalıdır.
- İşletmede zararlı mücadelesi, program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, tüm yemleme ve fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalı, kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu ve fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli ve tüm bu faaliyetler kayıt altına alınmalıdır.
- Zararlılarla mücadele Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kurallarına uygun olarak İDARE'nin uygun gördüğü periyotlarda yapılacaktır.
- 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.
- İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
- Bu husustaki tüm masraflar Yükleniciye aittir.

İŞLETMEDE KULLANILACAK SU

- Yüklenicinin yemekhane kısmında kullanacağı su idarenin su şebekesinden sağlanır.. Ancak su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılmaması durumunda Yüklenici gerekli tedbirleri almak zorundadır.
- Yüklenici tarafından katlara kapalı su hizmeti verilecektir.
- Yüklenici yemekhane kısmında personele damacana su hizmeti verilecektir.

PERSONEL HİJYENİ

- Yüklenicide personelden sorumlu görevli bir eleman ve diyetisyen bulunmalıdır. Görevlinin ismi İDARE'ye bildirilmelidir.
- İşletmede ve Yüklenici mutfağında çalışan personelin sağlık raporları ve portör muayeneleri olmalı ve kontrolleri 6 ayda bir periyodik olarak yapılmalıdır.
- Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma,ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda, gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve hazırlama alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi geçici cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
- Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
- 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.
- Gıda hazırlama ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
- 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.
- Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.
- Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır.
- Her çalışan personelin yeterli sayıda yazlık ve kışlık iş kıyafeti olmak zorundadır.
- Kıyafetler her zaman temiz ve ütülü olmalıdır.
- Çalışma esnasında maske, bone, eldiven, kolluk kullanılmalıdır.
- Masraflar Yükleniciye aittir.

SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI

- Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.
- Yüklenici Rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanılmalıdır.
- Yemek hizmeti verilen tüm mutfaklara ait kanalizasyon, mutfaktan bırakılmış olan yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa Yüklenici söz konusu kanalizasyonu tam randımanlı çalışacak şekilde temizletmekle yükümlüdür. Sözleşme sonunda Yüklenici kanalizasyonu aynı temizlikte tutanakla teslim etmek zorundadır.

TEKNİK DONANIM, ALET, EKİPMAN

- İşletmede kullanılan ve Yükleniciye ait olan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz vb. karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır.
- Yemeğin hazırlanması ,pişirilmesi ve taşınması işi en son teknolojiye uygun tercihen el değmeyen yöntemler ile yapılmalıdır. Yüklenici yemeklerin hijyenik şartlarda, besin değerlerini kaybetmeden ve sağlıklı üretilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı İDARE'nin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
- Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemedan yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
- Kablo ve borular kir birikmesi, yoğunlaşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
- Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından Yüklenici sorumludur.
- Kullanılmayan tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.
- Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik olmalıdır.
- Yüklenici hastaya ve personele uygun sıcaklıkta ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi ve

teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Bunun için İDARE'den ek bir hak talep edemez. Ancak söz konusu araç ve gereçleri İDARE'den izin alarak İDARE'nin belirleyeceği şartlarla kullanma hakkına sahiptir.

- İDARE tarafından Yükleniciye sağlam vaziyette teslim edilen demirbaşlar alım süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır. (Ek-1 Demirbaş Listesinde eksik görülen demirbaş yatırımı yüklenici tarafından yapılacaktır.)
- Hizmet esnasında kullanılacak, masa üstü ekipmanları (tuzluk, biberlik vb.), servis ekipmanları (çatal, bardak, tabak vb.) pişirme ekipmanları (tencere, tava vb.) ve 1 (bir) adet 6 (altı) gözlü salatabar ,Elektrikli Konveksiyonel Fırın, Servis Benmarisi, Bulaşık Makinası vb. ürünler Yüklenici tarafından temin edilecektir.
- Yemek sunumu yapılan tabaklar, teknik şartnamede menülere göre belirlenen gramajları kaldıracak hacimde olmalıdır.

TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ

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

- Yüklenici, İDARE tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen Kontrol Komisyonu gözetiminde bir asıl ve bir şahit numune alacaktır. Alınan numuneler 72 saat uygun koşullarda saklanacaktır. Numune alma işlemi Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün Numune Alma Esaslarına uygun şekilde yapılmalıdır. Bu numuneler İDARE'nin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek numunelerin tetkik ve tahlilleri yaptırılır. Bütün bu masraflar Yükleniciye aittir.

SUNUM

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

- Ekmek günlük taze ambalajlı 50 şer gramlık paketler halinde olmalı (beyaz, kepekli, tam buğday vb. olabilir) olarak mutfağa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.
- Yemekhanede bulunan masa ve sandalyelerin tamiri ve temizlenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm yemekhanelerde eksik olan çatal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi vb. Yüklenici tarafından yeterli sayıda temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Yemekhanelerde yemek servisinde plastik ve alüminyum malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.
- Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (peçete, kürdan, vs.) hemen giderilecektir.
- Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtan personelin eldiven, bone, kolluk ve maske takması zorunludur.
- Yemekler içinde kullanılan malzemelerin (sebze, et, bakliyat vb.) net bir şekilde anlaşılabilirdiği, nezih, göze hitap eden, kaliteli ve güzel bir tarzda sunulmalıdır.

TAŞIMA DEPOLAMA VE SAKLAMA

- Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam, hijyenik ve amacına uygun olmalıdır.
- Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.
- Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
- 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.
- Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.
- 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.

- Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
- Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
- Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

EĞİTİM

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

ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

Yüklenici çalıştıracığı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak zorundadır:

- Nüfus cüzdanı sureti (Tasdikli)
- Adli sicil kaydı
- İkametgah senedi
- SGK'ya uygun olarak hazırlanmış sigorta işlemlerinin tam olduğunu gösterir belge ve sigorta kartı
- Çalışanlara ait iş sağlığı ve güvenliği eğitim katılım belgesi
- Yüklenici elemanı olduğunu gösterir resimli kimlik kartı
- Sağlık raporu

Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya içerisine konularak en geç 15 gün içinde İDARE'ye teslim edilecektir. Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken geçerli olacaktır.

- İşletme İDARE'yle muhatap olacak yönetici veya Diyetisyen düzeyinde bir yetkilisini bulunduracaktır.
- İşletme çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
- İşletme İDARE'nin haberi olmadan yönetici veya diyetisyen değiştirmeyecek, İDARE'nin değiştirilmesini talep ettiği personel ise derhal değiştirilecektir. Çalıştırılan personelin kimliklerini belirleyen liste, İDARE'ye işe başlamadan 3 gün önce verilecektir. Yüklenici

tarafından çalıştırılacak personel için dosya tutulacak, dosya içinde çalışan personelin kimlik bilgileriyle güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacaktır ve

- Yüklenici İDARE tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında olabilecek suç durumunda Yüklenici sorumlu olacaktır. Ayrıca Yüklenici işe alacağı kişiyle ilgili İDARE'nin onayını alacaktır.
- İşletmede Yüklenici veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yükleniciye tazmin ettirilir.
- Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.
- Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
- Yüklenici işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde personeline portör muayenelerini yaptırmak zorundadır. Yüklenici günü gelen rutin kontrolleri gününden 3 gün önce yaptırıp resmi raporlarını İDARE'ye vermek zorundadır.
- Yüklenici İş Kanununun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici Umumi Hıfzısıhha Kanununun, İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür.
- 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.
- Yüklenici, halen çalıştırdığı ve bu ihale döneminde yeni işe aldığı gerek bu işyerinden şartname dışı hizmetlerde çalışan gerekse daha önce kendinin çalıştırdığı veya başka işyerinde çalışıp sonra Yükleniciye giren işçilerin ihale tarihinden önceki dönemler için olabilecek maaş, fazla mesai, bayram tatili ücret, kıdem tazminatı gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumlu olduğunu ve bunlardan İDARE'nin sorumlu olmadığını kabul eder.
- Yüklenici sigortasız, portör muayene kartı ve rutin kontrolleri eksik olan personel çalıştıramaz.
- Yemekhanede çalıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.

HİZMET TANIMI

Personel Öğle ve Akşam Yemeği

- İDARE' in personeli, öğle ve Akşam yemeğinde günlük menüden toplam “4 kap + salata ” yemek , su (Sürahi ile) , ekmek alabilecektir.
- **Verilecek menü içeriği;**

YEMEK ÇEŞİTLERİ	ÇEŞİT SAYISI
Çorba	1 Çeşit
Ana Yemek	2 Çeşit
Yardımcı Yemek	1 Çeşit
Tatlı veya Meyve	1 Çeşit
Salatabar	3 Çeşit Salata 2 Çeşit Z.Yağlı, Yoğurt

HAFTALIK MENÜ*

1 Kırmızı Et Yemeği
3 Etli Sebze Yemeği
2 Köfte Yemeği
1 Bakliyat Yemeği
3 Beyaz Et Yemeği

- Çift ana yemek olmasından kaynaklı 2 şer yazılmıştır.
- Cumartesi günleri dönüşümlü olarak 1 hafta et yemeği 1 hafta etli sebze yemeği (Hazır ürünler kullanması istenmemektedir (blok kıyma, hazır schnitzel vb.)

Hasta ve Refekatçi Yemeği (R3);

- Hastanemizin Hasta ve Refakatçilerine öğle ve Akşam yemeğinde günlük menüden toplam “4 kap ” yemek ,bardak su , ekmek alabilecektir.

Verilecek menü içeriği;

YEMEK ÇEŞİTLERİ	ÇEŞİT SAYISI
Çorba	1 Çeşit
Ana Yemek	1 Çeşit
YardımcıYemek (Makarna,Pilav,Börek, Zyağlı)	1 Çeşit
Tatlı veya Meyve veya İçecek	1 Çeşit

1 Kırmızı Et Yemeği
3 Etli Sebze Yemeği
2 Köfte Yemeği
1 Bakliyat Yemeği
3 Beyaz Et Yemeği

- Diğer talep edilen rejim içerikleri Ek-2 dosyasında mevcuttur.

Personel Kahvaltısı;

KAHVALTI ÇEŞİTLERİ	ÇEŞİT SAYISI
Peynir (Beyaz/Kaşar)	2 Çeşit
Zeytin	1 Çeşit
Piknik Ürün	2 Çeşit
Domates / Salatalık	1 Çeşit
Sıcak Ürün	Her gün Fix
Çay/Kahve	Sınırsız

- Personel kahvaltısı toplam 7 çeşit +çay + ekmek olacaktır

Hasta Kahvaltısı (R3);

KAHVALTI ÇEŞİTLERİ	ÇEŞİT SAYISI
Peynir (Beyaz/Kaşar)	1 Çeşit
Zeytin	1 Çeşit
Piknik Ürün	2 Çeşit
Domates / Salatalık	1 Çeşit
Sıcak Ürün	Her gün Fix
Çay/Kahve	Sınırsız

- Hasta kahvaltısı toplam 6 çeşit + çay +ekmek olacaktır.
- **KİŞİ BAŞI GRAMAJ TABLOSU**

Et Yemekleri	100 – 120 gr. Çiğ
Etli Yemekler	80 - 100 gr. Çiğ
Etli Sebze ve Bakliyat Yemekleri	30 – 40 gr. Çiğ
Köfteler	80 – 100 gr. Çiğ
Tavuk Kemikli	250 gr. Çiğ
Tavuklu Sebze ve Bakliyat Yemekleri	30 – 40 gr. Çiğ
Tavuklu Yemekler	80 - 100 gr. Çiğ
Tavuk Yemekleri	100 – 120 gr. Çiğ
Bakliyat	60 – 70 gr.
Pirinç	60 – 70 gr.
Makarna	60 – 70 gr.
Donuk Sebzeler	120 gr. Çiğ/Net
Sebzeler	200 gr. Çiğ/Brüt
Meyveler	150 – 200 gr. Çiğ/Net
Tatlılar	100 – 140 gr. Pişmiş
Kavun	300 - 400 gr. Çiğ/Brüt
Karpuz	400 – 500 gr. Çiğ/Brüt
Yoğurt	100 – 120 gr.
Ekmek	İstenildiği Kadar

VİP SET

VIP SET FİYAT LİSTESİ		
HİZMET TÜRÜ		AÇIKLAMA
MEVCUT VIP HİZMETİ		8 adet çay -8 adet bitki çayı-5 adet stick nescafe-5 adet stick süt tozu-20 adet stick şeker-4 adet bardak su-1 paket 1/5 light süt- 1 paket 1/5 süt- 1 paket petibör bisküvi-1 paket grisini -50 gr. Fındık-50 gr. Badem-50 gr. Kuru incir
MEYVE TABAĞI		muz / elma / portakal / armut . /nar /mevsimine göre uygun meyveler servis edilecektir.

EKLER

Ek-1 Demirbaş Listesi

Ek-2 Rejim içerikleri

Ek-3 Sayı Similasyonu (Eylül 2023-Ağustos 2024)

Ek-4 Enerji Giderleri (Eylül 2023-Ağustos 2024)

REFERANSLAR

Yüklenici yurt içinde veya yurt dışında kamu veya özel sektöre bedel içeren bir sözleşme kapsamında taahhüt ettikleri, ihale konusu iş veya benzer işlerdeki deneyimlerini tevsik etmeleri için en az 2 adet iş deneyim belgesini teklifle beraber sunacaktır