

**SOMA TERMİK SANTRAL ELEKTRİK ÜRETİM A.Ş. YEMEKHANESİNDE YEMEK PİŞİRME,
YEMEK SERVİSİ, BULAŞIKLARIN YIKANMASI VE YEMEKHANE İŞLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

I- İŞİN KONUSU: Soma Termik Santral Elektrik Üretim A.Ş. bünyesinde yer alan tabldot mutfağında öğle yemeği, akşam yemeği ve kumanyaların hazırlanması, yemekhane ve masaların servise hazırlanması, yemek sonrası servisin toplanması, bulaşıkların yıkanması, mutfak ve yemekhane de yerlerin ve camların silinmesi, masa ve sandalyelerin temizliği, yemek, artık ve çöplerinin çöp bidonlarına dökülmesi işlerinin 16 personel ile 24 (YİRMİDÖRT) aylık süreyle yapılması hizmet alımı işidir.

II- TANIMLAR:

Bu şartname metninde geçen;

- a) Yüklenici deyimi, bu dosya kapsamında sözleşme imzalayarak işi üstlenen firmayı,
- b) İşveren deyimi, Soma Termik Santral Elektrik Üretim A.Ş.'yi ifade eder.

III- YEMEKHANE İLE İLGİLİ HUSULAR:

1) İşyeri Yemekhanesinde Servis Şekli:

Yemekhanede yiyecek İşveren personeli ve diğer şirket personeli sayısı günlük ortalama 730 kumanya 150 kişi civarında olması öngörülmektedir. İşletmemizde üçlü çalışma düzeni hakim olduğundan bu hizmetler haftanın 7 gününde ve resmi tatil günlerinde kesintisiz olarak yürütülecektir. İşyeri yemekhanesinde yemek servisi (Müdür yemek odası ile protokol masası hariç) self servis şeklinde yapılmaktadır. Yemekhanede toplam 1 adet yemek dağıtım yeri mevcuttur. Yemekhanede yapılacak self servisin yanı sıra, şirketimizde çalışan büyük miktarda vardiyalı personelin işyerinden ayrılamayacak olmaları sebebiyle yemek dağıtımı, bazı yerlerde sefer taslarıyla bazı yerlere de toplu olarak büyük termobaks kaplarda sıcak olarak gönderilmesi şeklinde yapılacaktır. Gönderilen yemeklerin çoğu Şirketimiz personeli tarafından yemekhane alarak dağıtılacaktır. Kişilerin raporlu ve senelik izinde olmalarına göre sayı değişebilecektir. Yemek dağıtım yerinin yanında yeteri kadar temiz su bardağı, self servis tepsisi, çatal, kaşık, bıçak bulunacak ve ekmek masalara dilinmiş olarak konulacak, ayrıca sürahi ile su bulundurulacaktır. Yine masalarda İşveren tarafından verilecek kürdan, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve peçete bulundurulacaktır. Yemekhanede boşalan masalar derhal temizlenip, yeni servis açılacaktır.

2) Temizlik Ve Kılık Kıyafet:

a) Çalıştırılacak Personele Verilecek Giyim Malzemeleri:

Giyim listesinin personelin özelliklerine göre dağılımı ve detayları şu şekilde olacaktır.

- Aşçıbaşının giyimi: Aşçı elbisesi, aşçı önlüğü, sabo terlik.
- Aşçı giyimi: Aşçı elbisesi, aşçı önlüğü, sabo terlik.
- Aşçı yardımcısının giyimi: Aşçı elbisesi, aşçı önlüğü, sabo terlik.
- Bulaşıkçının giyimi: Bulaşıkçı iş elbisesi, bulaşıkçı önlüğü, bulaşıkçı eldiveni, lastik çizme
- Garsonun giyimi: pantolon, beyaz gömlek, kavat,

SIRA NO	MALZEMENİN ADI	MİKTARI (2 YIL)
1-	Lastik çizme (Kısa Konçlu)	20 Çift
2-	Ayakkabı (Siyah Renkli)	6 Çift
3-	Sabo Tipi Terlik	32 Çift
4-	Bulaşıkçı Önlüğü	20 Adet
5-	Pantolon (Siyah Renk)	12 Adet
6-	Garson Gömleği (Beyaz Renk uzun kollu)	12 Adet
7-	Aşçı İş Elbisesi (Beyaz Renk Yazlık)	32 Takım
8-	Aşçı Başlığı (Beyaz Renk)	32 Adet
9-	Kravat veya Papyon (Siyah Renk)	6 Adet
10-	Garson Yeleği (Siyah Renk)	6 Adet
11-	Bulaşık Eldiveni	40 Çift
12-	Bulaşıkçı Elbisesi	20 Takım
13-	Aşçı Önlüğü	32 Adet

Hizmet verecek Yüklenici elemanlarının kıyafetleri CE ve TSE Standartlarına uygun olacak ve Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Personele verilen kıyafetler yıkanıp ütülenmesi için yeterli sayıda olacak, İşveren, çalışma esnasında fazla deforme olan yemekhane personeli kıyafetlerinden yenilenmesini talep edilenleri değiştirecektir. Bu talep 15 gün içinde karşılanmazsa malzeme İşveren tarafından temin edilecek ve bedeli, Yüklenicinin ilk istihkakından tahsil edilecektir.

Yemekhane hizmetlerinde çalışan personel her gün iş elbisesini giymiş, traşlı olacaktır. Tırnakları ve saçları kısa kesilmiş olarak hizmet verecektir.

b-) Yemekhane Binasının Temizliği:

Yemek salonu, mutfak, bulaşıkhanesi, kiler, hol, soğuk hava depoları, banyo ve tuvaletleri ile giriş, çıkış yolları devamlı temiz bulundurulacaktır. Yemek yendikten sonra masalar iyice temizlenip servis takımları düzenli bir şekilde yerleştirilecektir. Yukarıda sözü geçen yerler yemeklerden sonra süpürülüp, deterjanlı su ile yıkanacak ve paspaslanacaktır. Zemin haricindeki yerler deterjanlı su ile yıkanıp temizlenecektir. Kapılar, pencereler, fırınlar, ocaklar ve diğer müstemilat iyice silinip temizlenecektir.

3) Çalışacak personelin Çalışma Düzeni-Niteliği ve Sayısı:

İş yerlerinde, öğle yemekleri saat 12.00-13.00 arası, akşam yemekleri 18.00-19.00 arası verildiği için 08.00-16:00 ve 11:00-19:00, ikili vardiya çalışılacaktır. Personel ayda 26 gün esasına göre çalışacak olup, işleri aksatmayacak şekilde haftada 1 (bir) gün dönüşümlü olarak hafta tatili kullanılacaktır.

a-) Çalışma Düzeni:

08:00-16:00 vardiyasına gelen personel, öğlen ve akşam yemeğinin pişirilmesi, yemek servisinin açılması, yemek servisinin ve dağıtımının yapılmasını, (sefertaslarının dağıtımı ve toplanması dâhil) yemek yendikten sonra yemekhanenin temizliği ve bulaşıklarının temizliği işini yapacaklardır.

11:00-19:00 vardiyasına gelen personel, akşam yemeği servisinin açılması ve dağıtılması, (sefertaslarının dağıtımı ve toplanması dahil) yemekhanenin temizliği ve bulaşıkların yıkanma işini yaptıktan sonra ertesi günün öğlen ve akşam çıkacak yemeklerinin hazırlıklarını yapacaklardır. Ayrıca erzak ambarına gelen sebze, meyve ve gıda maddelerini Yüklenici elemanları araçtan indirip yerleştireceklerdir.

İhale dönemi içerisinde Yüklenici ulusal bayram, resmi dini bayram günleri ile 1 Mayıs Emek ve Dayanışma Günü ve yılbaşı tatillerinde personel çalıştıracaktır. Gerekli durumlarda mesaiye personel kalacaktır.

b) Çalıştırılacak Personel Sayısı ve Nitelikleri:

-Aşçıbaşı: Turizm otelcilik okulu aşçı diploması, aşçılık meslek lisesi mezunu veya mesleki eğitim merkezlerinden alınmış ustalık belgelerinden herhangi birine sahip olacaktır.

-Aşçı: Turizm otelcilik okulu aşçı diploması, aşçılık meslek lisesi mezunu veya mesleki eğitim merkezlerinden alınmış ustalık belgelerinden herhangi birine sahip olacaktır.

-Aşçı Yardımcısı: En az üç yıl bu işlerde çalıştığını belgeleyecek, mesleki eğitim merkezlerinden alınmış ustalık belgesi ve ızgara türü yiyecekler, soğuk meze yapabilecek niteliklere sahip olacaktır.

-Garson: Mesleki eğitim merkezlerinden alınmış garsonluk belgesi olacaktır.

-Bulaşıkçı: Bulaşık yıkama işini yapabilecek niteliklere sahip olacaktır.

Sıra No:	Çalışılacak Yer	Unvanı	Aylık Ücreti	Sayısı
1	Şirket Yemekhanesi	Aşçıbaşı	2.350,00 TL	1
		Aşçı	1.450,00 TL	3
		Aşçı Yardımcısı	1.300,00 TL	4
		Garson	1.300,00 TL	3
		Bulaşıkçı	1.300,00 TL	5

4-)Yemek Kalitesi- Pişirilmesi ve Yemek Listeleri:

Yemek listeleri İşveren'in görevlendireceği, Yükleniciden de Mühendisin katılacağı komisyon tarafından 15 gün veya 1 aylık olarak hazırlanıp 3 gün önceden, yemek yiyecek personelin sayısı da 1 gün önceden yükleniciye verilecektir. Yüklenici; İşveren'in vermiş olduğu listeler üzerinde kesinlikle değişiklik yapmayacak, bu listede belirtilen yemekleri yapmakla yükümlü olacaktır.

Yemekler servisten önce miktarı ve kalitesi yönünden İşveren'in belirteceği komisyon veya eleman tarafından kontrol edilecektir. Sağlığa aykırılığından veya kalitesizliğinden dolayı servise çıkarılmasına müsaade edilmeyen yemekten dolayı Yüklenici sorumlu olacak ve bu yemeğin maliyeti İşveren'e **mal oluş bedeli +%25 cezası** ile birlikte Yüklenicinin ilk istihkakından kesilecektir.

İşletme'de İl Halk Sağlığı ekipleri tarafından ani ve habersiz yapılacak denetimlerden Yüklenici sorumlu olacaktır.

Ayrıca Yönetmelik gereği verilen yemeklerden öğle servisinden önce birer kap numune olarak alınıp üzerine bir etiket yapıştırılıp, tarih ve saati yazıldıktan sonra İşveren ilgili yetkilisine imzalatırılıp 24 saat muhafaza edilecektir.

5-) Yemek Servisi ve Dağıtımı:

Öğle ve akşam yemekleri yemekhanede self servis şeklinde, vardiyalı personele de çalıştıkları iş mahallinde dağıtılacaktır.

Vardiyalı personele, yemek dağıtımı saat 11:30-12:00 arasında 3'lü sefer tasları ve Termobaks kaplarda yemekhanede dağıtıcılara teslim edilecektir. Yemek dağıtımı işi için araç İdareimizce karşılanacaktır.

a-) Dağıtım Yerleri:

-Ana Kumandalar

b-) Akşam Yemek Saatleri:

İşletme yemekhanesinde yemek saat 18.00-19.00 arası self servis şeklinde verilecektir. Vardiyalı personelde saat 17:30-18:30 saatleri arasında yine aynı şekilde 3'lü sefer tasları ve Termobaks kaplarda yemekhanede dağıtıcılara teslim edilecektir. Ayrıca (a) maddesinde belirtilen yerlerde dağıtımı yüklenici firma personeli yapacaktır.

6-) Yemek Yiyeceklerin Sayısı:

Günlük yemek yiyeceklerin sayısı yaklaşık olarak 750 adettir.

Günlük Kumanya 150 adettir

7-) İŞVEREN' in Yükümlülükleri ve Sağlayacağı İmkânlar:

a-) Yapılacak yemeğin malzemesi, bir gün önceden ambar çıkış bonusu karşılığı sayıya ve standart yemek gramajına göre Yükleniciye İşveren tarafından verilecektir.

b-)Yemek yiyen personelin puantajı İşveren tarafından tutulacaktır.

c-) 3. şahıslar ve görevli personellerden yemek ücretleri İşveren personeli tarafından tahsil edilecektir.

d-) İşveren, su, elektrik, dahili telefon ve gıda maddesinin yanı sıra gerekli olan temizlik malzemesinin tamamını, mevcut imkanlar dahilinde kaşık, çatal, tuzluk, biberlik, kürdanlık, servis tabağı, sefertası gibi mutfak malzemelerini, ayrıca yeterli sayıda sanayi tipi LPG tüpünü yükleniciye verecektir. Malzeme yükleniciye İşveren tarafından zimmetle teslim edilecektir.

e-) Yüklenicinin elemanları için soyunma odası ve dolabı imkânı sağlanacaktır.

8-) Yüklenicinin Yükümlülükleri:

a-) Yüklenici çalıştıracağı personeli 4857 sayılı İş Kanunu hükümlerine uygun olarak çalıştıracaktır.

b-) Çalıştırılan tüm personel sigortalı olacak ve 18 yaşından küçük olmayacaktır.

c-)Yüklenici çalıştıracağı personelle ilgili işe başlamadan önce aşağıdaki bilgi ve belgeleri hazırlamakla yükümlüdür:

1) Güvenlik soruşturma belgesi,

2) Sağlık Raporu,

3) İkametgâh Senedi,

4) Eğitimi gösteren belge (okul diploması veya bitirme belgesi),

5) Çalıştığı görev ve unvana göre sertifika,

Yüklenici tarafından İşveren'e verilecektir. Yukarıda istenen belgeleri olmayan personel kesinlikle işe başlatılmayacaktır.

d-) İşveren tesislerinde çalışan personelin hizmet sırasında 3. kişilere ve tesislere verdiği zarardan Yüklenici sorumlu olacaktır. Bu zarar yükleniciye bildirildiği takdirde karşılanacak yerine

getirilmediği takdirde zarar İşveren tarafından giderilip yapılan gider Yüklenicinin ilk istihkakından kesilecektir.

e-) Yüklenici kendisine teslim edilen binanın yanı sıra tüm demirbaş ve diğer malzemelerin muhafazasından sorumlu olacaktır. Hasar ve zayii halinde aynısını alıp teslim etmek zorundadır. Bunun mümkün olmaması halinde zayii olan veya hasarlanan malzemeyi İşveren temin edecek ve bedelini yüklenicinin ilk istihkakından kesecektir.

f-) Çalışanların işe geliş gidiş ulaşimleri İşveren tarafından karşılanacaktır. İşletme- Soma İlçe Merkezi, İlçe Merkezi -İşletme 9 Km dir.

g-) Yüklenici firmanın çalışan tüm personelinin yemeği İşveren tarafından karşılanacaktır.

h-) Her türlü çöp, yemek artığı v.s. büyük ve mukavemetli çöp torbalarına konacak sıkıca bağlandıktan sonra İşveren'in uygun göreceği yere atılacaktır.

ı-) Mutfakta yemek yapımı sonrası oluşan yağlar uygun kaplarda muhafaza edilerek İşveren'in göstereceği yere Yüklenici personeli tarafından konacaktır.

j-) Yüklenici personeli haftanın 6 günü çalışacak olup, İş Kanununa göre işi aksatmayacak şekilde dönüşümlü olarak bir gün Hafta Tatili kullanacaktır.

9- Hak Edişlerin Düzenlenmesi:

Yüklenicinin hizmet hak edişleri, aylık olarak İşveren'ce tutulacak puantajlar esas alınmak suretiyle hesaplanacaktır. Kesintiler ve varsa cezalar hak edişten düşürülecektir.

IV- DİĞER HUSUSLAR

a-) Günlük hazırlanan yemekte herhangi bir sebepten dolayı artan yemek olursa İşveren yetkililerine bildirilecek ve artan yemek İşveren tarafından değerlendirilecektir.

b-) Çiğ veya pişmiş yemek ve yemek malzemesinin İşletme dışına çıkarılması yasaktır.

c-) Yemeklerin bozuk çıkmasından dolayı personelin zehirlenmesi gibi hallerde yasal mercilere karşı Yüklenici sorumludur.

d-) İşletmede geçerli kısa vadeli sigorta kolları prim oranı % 1 dir.