MALZEME DÂHİL YEMEK HAZIRLAMA VE DAĞITIM HİZMETİ ALIMINDA UYGULANACAK TEKNİK ŞARTNAME

MADDE I: İŞİN KONUSU:

Bu işin konusu; BETA ZİRAAT A.Ş. mutfaklarında yaklaşık 300 kişilik yemek pişirme yoluyla dağıtımı , servisi ve yemekhane temizlik hizmetleridir.

MADDE II: İŞİN TANIMI:

A- YEMEK ÇEŞİTLERİ VE ÖĞÜN SAYILARI:

Beta Ziraat üretim kampüsünde 1 (bir) adet öğle, 1 (bir) adet akşam 1 adet gece (vardiya durumuna göre) yemeğinin Beta Ziraat mutfağında pişirilmesi, servisi ve servis sonrası hizmetlerinin yürütülmesi işidir.
Yemek mönüsü, Konya Şeker Tic.A.Ş.nin aylık yayınlamış olduğu mönü ile tamamen aynı olacaktır.

1- KAHVALTILAR:
Kahvaltı, en az 6 çeşit olacaktır, mutlaka içecek ve ekmek verilecektir.

2- ÖĞLE VE AKŞAM YEMEKLERİ:
Öğle ve akşam yemeklerinde Konya Şeker Tic.A.Ş idari ve sosyal işleri müdürlüğü tarafından hazırlanan aylık belirlenmiş mönüye uygun olacaktır.

B- PİŞİRME:

1- Kahvaltı ve yemeklerin pişirilmesi, Beta Ziraat A.ş mutfaklarında gerçekleştirilecektir.

2- Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun (TSE, TSEK) standartlarına ve ekte verilen "Gıda Malzemelerinin Özellikleri Listesi"ndeki şartlara uygun olacaktır.

3- Yüklenici, Konya Şeker Sanayi tarafından hazırlanan aylık yemek listesine göre yemek çıkarmak zorundadır. Aylık yemek listesinde değişiklik yapma yetkisi kuruluş idaresinin onayı ile mümkündür.

4- Yemekler kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar ekte belirtilen Gıda Rasyonu'na uygun olacak ve belirtilen gramajlardan aşağı olmayacaktır.

5- Örnek yemek listesinde olmayan, idare ve firma temsilcisi tarafından uygun bulunarak listeye yazılan yemekler, benzer yemeklerin gramajları esas alınarak hazırlanacaktır.

6- Her öğüne ait yemek örnekleri ve hazırlanmış mamalar idarenin belirleyeceği buzdolabı veya soğuk odada steril kaplarda 72 saat süreyle saklanacaktır.

7- Yemek sevisi yüklenici firma servis elemanları tarafından yapılacaktır.

8- Yemek servisinde, tepsi ve porselen tabaklar kullanılacaktır.

D- DAĞITIM:

1-Yemekler yüklenici firma personelince yemek arabalarında, uygun ısıda, sağlığa uygun koşullarda servis yapılacaktır.

2-Yemekler, kuruluşta bulunan firmaya ait ısıtma kabı içerisinde muhafaza edilecek olup, yüklenici firma tarafından görevlendirilen servis elemanları yemekhane ve katlardaki yemek dağıtımını bizzat yapacaklardır. Yemek servisleri ve yemekhane düzeni, temizliği yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Yemekler servis alanlarına firma tarafından yemek arabalarıyla üstü kapalı olarak temiz bir şekilde götürülecektir. Yemekler uygun ısısında dağıtılacaktır.

3- Yemekhanelerde idarece gerekli görüldüğü hallerde masalara servis yapılacaktır.

4- Yüklenici Firma yemekhanedeki masaların üzerinde temiz ütülü örtüler, taze dilimlenmiş ekmek, içme suyu, bardak, sürahi, peçete, tuzluk, kürdan ve gerektiğinde ketçap, mayonez, limon, sirke, çeşitli baharatlar v.s. gibi diğer benzer levazımı bulunduracaktır. Bu malzemelere ait giderlerin tümü yüklenici firmaya ait olacaktır.

5- Kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri, yemek saatinden önce dağıtıma hazır şekilde bulundurulacaktır.

6- Servis saatleri (kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri) kuruluş idaresi tarafından belirlenecektir.

7- Hafta sonu, milli ve dini bayram tatillerinde hiçbir nedenle yemek servisi işlemi aksatılmayacaktır.

E- TEMİZLİK:

1- Servis yapılan taşıma kapları ve diğer donanımlar ile mutfakta kullanılan tüm gereçler, uygun görülecek bulaşıkhanede temizliği yapılarak tekrar kullanıma hazır halde tutulacaktır. Temizliği yapılmayan taşıma arabaları serviste kullanılmayacaktır.

2- Kuruluş mutfak ve yemekhaneleri ile tüm katlardaki dağıtım ve yemek ısıtma bölümlerinin temizliği firma tarafından yapılacaktır. Ayrıca her hafta Cuma günü bu bölümlerin (fayans, dolap, evye v.b.) genel temizliği yapılacaktır.

3- Kat ofis ve yemekhanelerinde çöp ve temizlik kovaları bulundurulacaktır.

4- Bulaşık ve her türlü temizlikte kullanılacak malzemeler sağlık kurallarına uygun özellikte olacak ve bu malzemeler TS-ISO 9001:2008 belgesine sahip firma ürünlerinden seçilecektir.

5- Yüklenici firma personelince, yemekhanedeki yemek artıkları kalın plastik torbalara konularak kuruluş mutfağındaki çöp kovasına biriktirilerek, kendi imkânlarıyla çöp atık bölgesine taşınacak, çöpler, diğer atık maddeler ve pis suların, bahçe ve çevreyi kirletmesine meydan verilmeyecektir.

6- Yanlış kullanım, çöp atıkları ve yemek artıklarından oluşan lavabo ve rögar tıkanıklıklarının açtırılması firmanın sorumluluğundadır.

F- TEMİNAT:

Kesin teminatlar 40.000,00 TL . Geçici Teminatlar 20.000,00 TL olacaktır.

MADDE III: GENEL HUSUSLAR:

1- Getirilen tüm malzemelerde "Şartname", "Gıda Rasyonu" ve "Gıda Malzemelerinin Özellikleri Listesi" hükümlerine uygunluk aranacaktır.

2- Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır. Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilecektir. Yüklenici firma, tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalardan alacaktır. Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, lezzet verici miksler kullanılmayacaktır. Yemek üretiminde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde olacaktır.

3- Yemek üretiminde kıyma olarak dana kıyması kullanılacak, yüklenici kendi mutfağındaki kıyma makinesinde eti kıyarak kıyma haline getirecektir. Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak etler mühürlü olacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.

4- Yemek üretiminde kullanılacak yağlar yemeklik ayçiçeği yağı olacak, salatalar ve sebze yemekleri için yemeklik zeytinyağı kullanılacaktır. Tereyağı hariç katı yağ kesinlikle kullanılmayacaktır.

5- Tatlı imalatında yapay tatlandırıcılar veya glikoz şurubu kullanılmayacaktır. Tatlıların dışarıdan temin edilmesi halinde hijyene dikkat edilecek, tepsiler temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Tatlılar kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.

6- Elle hazırlanan yiyeceklerde (köfte, sarma vs.) aşçılar eldiven giyeceklerdir.

7- Aşure, sütlaç, muhallebi ve bunun gibi tatlılar sağlık standartlarına uygun kâselerde verilecektir.

8- Şartname ekinde bulunmayan herhangi bir yemek kuruluş idaresinin veya diyetisyenin vereceği talimatlar doğrultusunda yapılacaktır.

9- Firmaya ait işyerinden hazırlanıp getirilecek kahvaltı ve yemekler veya hazır yiyecekler de kuruluş diyetisyenleri veya idarenin görevlendireceği personel tarafından denetlenecektir.

10- Hazırlanan yemek listelerini yüklenici firma aynen uygulamak zorundadır. Zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeni ile istenilen seviyede sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık vs.) değişiklik yapılması gerekirse idareden izin alınacaktır.

11- Firma, yemekleri verilen sipariş saatlerinde hazır etmek zorundadır.

12- İstenilen şartlara uymadığı için geri çevrilen yemeklerin yerine yenisi yüklenici tarafından temin edilecektir. Böyle bir sorun ortaya çıktığında yemeklerin en kısa sürede temin edilmesi esastır. Yemeklerin hangi işletmeden temin edileceği hususunu firma idareye yazılı olarak bildirecek ve söz konusu işletmenin yemek ihtiyacını en kısa sürede karşılayacağını taahhüt edecektir.

13- Numune alma ve numune tutma işlemleri yürürlükte bulunan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanunun esasları dâhilinde yapılacaktır.

Yüklenici firma, ayda bir kez olmak üzere sıcak yemek numunesinden bir numuneyi alarak mikrobiyolojik analizini ilde bulunan Tarım Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğüne götürerek analizini yaptırmak ve Kuruma vermek zorundadır.

Yüklenici firma, yemeğin pişirilip hazırlanması, servisi ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyacaktır. Yüklenici firma, günlük yemek çeşitlerinin tümünden steril kaplara numuneler alacak ve bu numuneler 72 saat süreyle idare mutfağı bünyesinde buzdolabı bölümünde dondurulmadan saklanacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde bu numunelerin analizlerini resmi bir laboratuvara yaptıracak ve masrafını yüklenici firmadan tahsil edecektir. Bu konuda sorumluluk yüklenici firmaya aittir.

14- Yüklenici firma, yemek atıklarını sızdırmaz poşetler içerisinde çöp konteynırlarına atılmasını temin edecektir.

15- Kuruluş idaresi yemek pişirme işinin başlangıcından (malzemelerin kabulünden) itibaren atık ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar tüm aşamalarda yüklenici firmayı denetleyip doğru bulmadığı konularda düzeltmesi için yüklenici firmayı uyarma hakkına sahiptir.

16- İdare gerek gördüğü takdirde, yüklenici firma, tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuvar tarafından çalıştığı mekan, araç gereç, kullandığı gıda maddeleri ve çalıştırdığı personelin hijyen ve gıda tüzüğüne uygunluğunu test ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.

17- Yüklenici firma kuruluş mutfağında pişirdiği yemekleri dışarıya satamayacaktır.

18- Ramazan ayında nöbet tutan personel ve kurum bakımından faydalanan kişiler için iftar ve sahur yemeği verilecektir.

19- Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı önlemleri almak, uygulamak ve personelin eğitimini vermek zorundadır.

20- Yüklenici firma elemanı elektrik ve sular ile kapı ve pencerelerin açık kalmaması için gerekli hassasiyeti gösterecektir. Çalışmayan ampul veya muslukları, kırılan camları firma derhal idareye bildirecektir. Bu maddeden dolayı firma elemanınca gereğinin yapılmaması halinde idarenin uğrayacağı zarar firma tarafından tazmin edilecektir.

21- Firma 27/8/2004 tarih ve 25566 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmeliğin 18/06/2007 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan değişik 29 uncu maddesinin birinci fıkrasının (a) bendinde belirtilen "Gıda üreten ve altmış beygir gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya on ve üzerinde işçi çalıştıran veya su ürünlerini işleyen veya hazır yemek üreten iş yerleri veya yemek fabrikaları veya her türlü gıda katkı karışımları üreten iş yerlerinde; en az dört yıllık lisans eğitimi almış ziraat, gıda, kimya mühendisleri, veteriner hekimler, kimyagerler, su ürünleri mühendisleri, balıkçılık teknolojisi mühendisleri ve biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek gruplarına mensup kişilerin eğitim dallarına ve üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici olarak istihdam edilmeleri her bir iş yeri için zorunludur. En az dört yıllık lisans eğitimi almış Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Beslenme Bölümü mezunları ve Diyetisyenler yemek fabrikasında her bir iş yeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler." hükmüne uymak zorundadır.

22- Kuruluşta yemek dağıtım esnasında görevli personel yaka kartı takmak zorundadır.

23- Çalışan elemanların yemek imalatı servis ve temizlik konularındaki eğitimini yüklenici firma kendisi yaptıracaktır. Kuruluşlarda korunma ve bakım altında bulunanlara nasıl davranılacağı, ne tür ilişkiler geliştirileceği hususlarında, kuruluş idaresinin rehberliğinde işin başlangıcında ilk gün uyum eğitimi olmak üzere ayda en az bir defa işbaşı eğitimi yapılacaktır.

24- Firma, işe aldığı veya değişik nedenlerle değiştirmek zorunda kaldığı her işçiye yapacağı iş konusunda, kullanacağı malzemelerle ilgili ve iş kazalarına karşı gerekli eğitimi verecektir. İş Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğüne göre tüm sorumluluk firmaya aittir.

25- İdarenin yemekhanesinde bulunan ve firmaya idare tarafından tutanakla çalışır halde teslim edilen her türlü ekipmanın bakım ve onarımı yüklenici firmaya aittir. İdare bozuk malzemenin bir an önce tamir veya teminini talep eder. Yüklenici en kısa sürede bu eksiklikleri gidermek zorundadır. İdarenin yemekhanesindeki kanalizasyon ve alt yapısında gelişebilecek arızaların bakım ve onarımı ile doğal afet ve binanın inşasından kaynaklanan arızaların giderilmesindeki sorumluluk ise idareye ait olacaktır.

26- Yüklenici firma, salonlar, mutfaklar, lavabolar vb. yerleri ayda bir haşere ve kemirgene karşı Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun şekilde ilaçlayacaktır.

27- Yüklenici firma, yemek hazırlanırken ve diğer ihtiyaç duyulan malzemelerde (Ayçiçek yağ, Tereyağ, Yoğurt, Ayran, Sucuk vb.) Torku Markasının ürettiği ürünler çerçevesinde, Kati suretle **TORKU** markalı ürünleri kullanacaktır.

4734 Sayılı kanuna tabi olamayan Şirketimiz İhaleyi kısmen veya tamamen yapıp yapmamakta yada hizmeti dilediğine yaptırmakta serbesttir.

MADDE IV: MAKİNE,MEFRUŞAT,MOBİLYA VE TEÇHİZAT İLE İLGİLİ HUSUSLAR:

A- YÜKLENİCİ FİRMANIN TEMİN EDECEĞİ MAKİNE VE TEÇHİZAT:

CİNSİ:	MİKTARI:	TEKNİK ÖZELLİK:
Yemek taşıma arabası		
Çöp kovaları		
Yeterli miktarda Çatal,kaşık,bıçak		
Yeterli miktarda yemek masası ve sandalye		
Yemek Masaları üzerinde uygun kalınlıkta cam ve masa örtüsü		

1- Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, dağıtımında çelik kaplar kullanılacak, alüminyum, bakır, plastik v.b kaplar kullanılmayacaktır.

2- Firma kat mutfaklarında ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazlar ile LPG ve elektrik kullanımı ve işletmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen emniyeti temin etmek görev ve sorumluluğundadır.

3- İdare, yemeklerin pişirilmesi ve ısıtılması işleminde kullanılmak üzere firmaya teslim edilecek, ocak ve diğer ısıtma cihazlarının sayısını bir tutanakla tespit edecektir. LPG Beta Ziraat A.ş ye ait LPG tankından karşılanacağı için Aylık Ortalama tüketim bedeli tespit edilerek yüklenici firmaya fatura edilecektir.

MADDE V: ŞARTNAME VE EKLERİ:

Bu teknik şartname beş maddeden ibaret olup, şartname eki olan "Gıda Rasyonu" ve "Gıda Malzemelerinin Özellikleri Listesi" Kurumun web sitesinden temin edilecektir.