

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

İŞİN KONUSU: Kangal 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 yemekhanede yerlerin ve camların silinmesi, masa ve sandalyelerin temizliği, yemek artık ve çöplerinin çöp bidonlarına dökülmesi işlerinin 16 personel ile 12 (ONİKİ) aylık süreyle yapılması hizmet alımı işidir.

TANIMLAR:

Bu şartname metninde geçen;
Yüklenici deyimi, bu dosya kapsamında sözleşme imzalayarak işi üstlenen firmayı,
İşletme deyimi, Kangal Termik Santral Elektrik Üretim A.Ş.'yi ifade eder.

YEMEKHANE İLE İLGİLİ HUSULAR:

1)İşyeri Yemekhanesinde Servis Sekli:

Yemekhanede yiyecek İşletme personeli ve diğer şirket personeli sayısı günlük ortalama 350 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 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 yemekhaneden alınarak dağıtılacaktır. Kişilerin raporlu ve senelik izinde olmalarına göre sayı değişebilecektir. Yemek dağıtım yerinin yanında yeterli kadar temiz su bardağı, self servis tepsi, çatal, kaşık, bıçak bulunacak ve ekmek masalara dilinmiş olarak konulacak, ayrıca sürahi ile su bulundurulacaktır. Yine masalarda İşletme tarafından verilecek kurdan, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve peçete bulundurulacaktır. Yemekhanede boşalan masalar derhal temizlenip, yeni servis açılacaktır.

2) Temizlik Ve Kılık Kıyafet:

Çalıştırılacak Personele Verilecek Giyim Malzemeleri:

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

16 adet hizmet alımı personelinin tüm kıyafetleri yaz ve kış sezonu olarak YÜKLENİCİ tarafından karşılanacaktır.

Baş Aşçı: Aşçı önlüğü, aşçı ceketi, aşçı başlığı, aşçı pantolonu, beyaz terlik, beyaz önlük, bone ve ağız maskesi kullanılacaktır.

Aşçı: Aşçı önlüğü, aşçı ceketi, aşçı başlığı, aşçı pantolonu, beyaz terlik, beyaz önlük, bone ve ağız maskesi kullanılacaktır.

Garsonlar: Yaz sezonunda; beyaz renkli garson gömleği, siyah pantolon ve garson ayakkabısı, kış sezonunda; gömlek, yelek, kravat ve garson ayakkabısı kullanılacaktır.

Bulaşıkçı, Temizlikçi : İş elbisesi, naylon bulaşıkçı önlüğü, bulaşıkçı eldiveni ve beyaz çizme kullanılacaktır.

Kıyafetler temiz olacak hijyene önem verilecektir.

Hizmet verecek Yüklenici elemanlarının kıyafeti İşveren tarafından belirlenecek standart ve numuneye göre Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Personele verilen kıyafetler yıkanıp ütülenmesi için yeterli sayıda olacaktır. En az üç takım. İşveren çalışma esnasında fazla deforme olan yemekhane personeli kıyafetlerini miadı süresini beklemeden talep ederse, şartsız gereği yerine getirilecektir. Bu talep 7 (yedi) gün içinde karşılanmazsa İşveren tarafından temin edilerek malzeme bedeli Yüklenicinin o ayki hak edişinden **%50** cezası ile birlikte kesilecektir.

Yemekhane hizmetlerinde çalışan personel her gün iş elbisesini giymiş, traşlı olacaktır. Tırnakları ve saçları kısa kesilmiş olarak hizmet verecektir. Çalışan personelin disiplinsiz hareketleri olursa, idare bu personelin değiştirilmesini, yüklenici firmadan isteyecek ve firma 3 (üç) iş günü içerisinde şartlara uygun yeni personeli iş başı yaptıracaktır.

Hizmet verecek Yüklenici elemanlarının kıyafetleri CE ve TSE Standartlarına uygun olacak ve Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Personele verilen kıyafetler yıkanıp ütülenmesi için yeterli sayıda olacak, İşletme, çalışma esnasında fazla deforme olan yemekhane personeli kıyafetlerinden yenilenmesini talep edilenleri değiştirecektir. Bu talep 15 gün içinde karşılanmazsa malzeme İşletme 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 16.00-24.00, 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.

16:00-24:00 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. Ücretleri iş kanunu hükümlerince ödenecektir.

Çalıştırılacak Personel Sayısı ve Nitelikleri:

Baş aşçı; İlkokul mezunu, daha önceden beş yıldızlı otellerde çalışmış iş tecrübesi ve deneyimli, sertifikalı diplomalı ve referanslı olacaktır. Her türlü yemek, hamur işi ve tatlı yapımında deneyimli olacaktır.

Aşçı; deneyimli, sertifikalı diplomalı ve referanslı olacaktır. Her türlü yemek, hamur işi ve tatlı yapımında deneyimli olacaktır.

Garson: En az üç yıl bonservisli ve mesleki eğitim merkezlerinden alınmış garsonluk belgesi olacaktır.

Bulaşıkçı, Temizlikçi : Bulaşık yıkama genel temizlik işini yapabilecek niteliklere sahip olacaktır.

Aşçıların yapmış oldukları yemekler, İdare tarafından beğenilmezse, firmadan yemek yapan elemanlara eğitim vermesi istenebilir. Eğitim alan personel yine kaliteli yemek yapamazsa idare yeni bir eleman isteyebilecektir. Yüklenici 3 iş günü içerisinde yeni bir eleman getirecektir.

Aşağıda belirtilen işçilik ücretleri 01.01.2017 tarihinden geçerli olmak üzere T.C. Başbakanlık Türkiye İstatistik Kurumu'nun 2003=100 Temel Yıllık Tüketici Fiyatları 2016 yılı Türkiye Geneli değişim (eflasyon) oranına oranı miktarında artırılacaktır.

Sıra No	Çalışılacak Yer	Unvanı	Aylık Ücreti	Sayısı
	Kangal Termik Santral Yemekhanesi	Aşçıbaşı	2.350,00 Tl Net (İkibinüçyüzelli) + AGİ	2
		Aşçı	1.450,00 Tl Net (Bindörtüyüzelli)+ AGİ	4
		Garson	1.350,00 Tl Net (Binüçyüzelli)+AGİ	6
		Bulaşıkçı	1.350.00 Tl Net (Binüçyüzelli) + AGİ	2
		Temizlikçi	1.350.00Tl Net (Binüçyüzelli) + AGİ	2

4-)Yemek Kalitesi- Pisirilmesi ve Yemek Listeleri:

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

Yemekler servisten önce miktarı ve kalitesi yönünden İşletme'nin 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 İşletme'ye **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 İşletme 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 Kumanda
- Su tasfiye (Eski ve Yeni)
- Laboratuar
- Ful-oil Binası
- L1-L2 Binası
- Ön Kırıcı
- Atık Su Binası
- Kantar Binası
- Baca Gazı Arıtma Servisi
- Kül Kumanda
- Kül Nemlendirme
- T8-T7
- Oto Bakım Nizamiye
- Kömür Alma Nizamiye

Yemek dağıtım yerlerinde çalışma şartları, bakım revizyon ve buna benzer nedenlerle artış olabilir. Yemek dağıtım yerlerinde İşletme, bakım, ve revizyon şartları nedeniyle bazı bölümlerde değişiklik yapılabilecektir.

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 350 (+-%30) adettir.

7-) İŞLETME' nin Yükümlülükleri ve Sağlayacağı İmkânlar:

7.1-) Yapılacak yemeğin malzemesi, bir gün önceden ambar çıkış bonosu karşılığı sayıya ve standart yemek gramajına göre Yükleniciye İşletme tarafından verilecektir.

7.2-)Yemek yiyen personelin puantajı İşletme tarafından tutulacaktır.

7.3) 3. şahıslar ve görevli personellerden yemek ücretleri İşletme personeli tarafından tahsil edilecektir.

7.4) İşletme, 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 İşletme tarafından zimmetle teslim edilecektir.

7.5) Yüklenicinin elemanları için soyunma odası ve dolabı imkânı sağlanacaktır.

7.6) Yüklenici personelinin yemeği İdare tarafından ücretsiz karşılanacaktır.

8-) Yüklenicinin Yükümlülükleri:

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

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

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

Güvenlik soruşturma belgesi,

Sağlık Raporu,

İkametgâh Senedi,

Eğitimi gösteren belge (okul diploması veya bitirme belgesi),

Fazla çalışma Mufakatnamesi,

İş Sözleşmesi

Çalıştığı görev ve unvana göre sertifika,
4 Adet Vesikalık fotoğraf

Yüklenici tarafından İşletme'ye verilecektir. Yukarıda istenen belgeleri olmayan personel kesinlikle işe başlatılmayacaktır.

8.4) İşletme tesislerinde çalışan personelin hizmet sırasında 3. kişilere ve tesislere verdiği zarardan Yüklenici sorumlu olacaktır. Bu zarar yükleniciye bildirildiği takdirde karşılanacak yerine getirilmediği takdirde zarar İşletme tarafından giderilip yapılan gider Yüklenicinin ilk istihkakından kesilecektir.

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

8.6) Çalışanların işe geliş gidiş ulaşimleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.

8.7) Her türlü çöp, yemek artığı v.s. büyük ve mukavemetli çöp torbalarına konacak sıkıca bağlandıktan sonra İşletme'nin uygun göreceği yere atılacaktır.

8.8) Mutfakta yemek yapımı sonrası oluşan yağlar uygun kaplarda muhafaza edilerek İşletme'nin göstereceği yere Yüklenici personeli tarafından konacaktır.

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

MADDE - 9 CEZALAR:

9.1 Sağlığa aykırı veya kalitesizliğinden dolayı servise çıkarılmasına müsaade edilmeyen yemekten dolayı şartnamenin 4. Maddesi uygulanacaktır.

9.2 Yemek sayısının eksik olması, Yemek hazırlama işleri aksadığı, Yemeğin servis ve dağıtımı aksadığı, Temizlik ve bakım işleri aksadığı takdirde, sözleşme bedelinin **0,002 (binde iki)** si oranında ceza tahakkuk ettirilerek, ilk istihkakından kesilir. Bu aksaklıkların herhangi birisinin, 3. kez tekrarlanması halinde sözleşme feshedilir.

9.3 Çalışan personelin habersiz işe gelmemesi halinde asgari ücretin yevmiyesi baz alınan işçinin yevmiyesinin iki katı ceza olarak kesilir. Personele geçerli mazeretler dikkate alınarak, idarenin en az 1(bir) gün önceden haberi olması halinde izin verilebilecektir. Aksi hallerde personelin yevmiyesi delinir. Bunu adet haline getiren personele 3 uyarı sonrasında iş akdi feshi gerektirir.

9.4 Yemekten zehirlenme olayında (Doktor raporu esas olmak kaydıyla)

a- İşverene verilen iş kaybı için iş yerinin tüm zararı hesaplanarak yüklenicinin ilk istihkakından ve defaten kesilecektir.

b- Hastane, ilaç, tedavi ve vasıta bedellerinin tamamı yükleniciden tahsil edilecektir.

9.5 Yüklenicinin bu iş kapsamında çalıştırdığı elemanlarının işleri yapabilecek kabiliyetlerinin olması ve verilen işleri aksatmadan yapmaları gerekmektedir. Bu kapsamda yeterli bulunmayan ve işleri verilen talimatlar doğrultusunda yapmayan elemanlar, İŞVEREN İdare tarafından tespit edilerek Yükleniciye bildirilecek, Yüklenicide bu personelin işine derhal son vererek yerine uygun nitelikte ve istenilen şekilde çalışacak elemanları 3(üç) takvim günü içinde temin edecektir. Yüklenicinin bu duruma riayet etmemesi halinde **uygun olmayan her bir eleman için eksik personel ceza işlemine tabii tutularak istihkakından kesilecektir.**

9.6 Eksik işçi çalıştırılması; İşverence günlük puantaj tutulacak ve eksik çalıştırılacak her bir işçi için, çalıştırılan işçinin sözleşmedeki fiyatlar üzerinden (varsa fiyat farkı dahil) **İŞVEREN ce bürüt maliyetinin bir günlük tutarının iki katı ceza kesilecektir.**

9.7 Yüklenici portör muayenelerini zamanında yaptırmaması tespit edildiği takdirde İşveren tarafından yazılı olarak uyarılır. Bahsi geçen eksikliğin üç (3) takvim günü içerisinde giderilmediği takdirde sözleşme bedelinin **0,001 (binde bir)** i oranında ceza tahakkuk ettirilerek, ilk istihkakından kesilir. Bu aksaklığın 3.kez tekrarlanması halinde sözleşmesi tek taraflı fes edilerek, teminatı irat kaydedilecektir.

10- Hak Edislerin Düzenlenmesi:

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

DİĞER HUSUSLAR

a-) Günlük hazırlanan yemekte herhangi bir sebepten dolayı artan yemek olursa İşletme yetkililerine bildirilecek ve artan yemek İşletme 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 % 1,50 dir.