KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ ÇANAKKALE MÜDÜRLÜĞÜ 2 (İKİ) YILLIK MALZEME DAHİL YEMEK HAZIRLAMA, SERVİS VE SONRASI HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Madde 1- İŞİN TANIMI

Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü Çanakkale/Eceabat-Akbaş mevkiinde bulunan Çanakkale Müdürlüğünde gündüz görevli ve Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliğinde vardiyalı çalışan personele 2 yıl süresince (bir)öğün yemek verilmesi işidir.

Madde 2- İŞİN MİKTARI

Koordinasyon Dairesi Başkanlığına bağlı Çanakkale/Eceabat-Akbaş mevkiinde bulunan Çanakkale Müdürlüğünde görevli toplam 80 personele 2(iki) yıllık yaklaşık 45.276(kırkbeşbinikiyüzyetmişaltı) öğün(tabldot) malzeme dahil yemek temini, servisi ve yemek sonrası temizlik hizmeti alımı işi.

Madde 3- HİZMETİN İFA ŞEKLİ

3.1. Söz konusu iş, malzeme dahil yemek hizmeti alımıdır.

3.2. Yemekler; Çanakkale/Eceabat-Akbaş mevkiinde bulunan Çanakkale Müdürlüğünde bulunan mutfakta pişirilip, aşağıdaki esaslara göre çalışanlara dağıtılması, geri toplanması, bulaşıkların yıkanması, yemekhane ve müştemilatının temizlenmesi, tertip ve tanzimi gibi hizmetlerin alınması işidir.

3.3. Yemekler, porselen tabaklarla, sütlü tatlılar sağlık kurallarına uygun kapaklı kaselerde personele self servis düzeni içerisinde yapılacaktır.

3.4. Çanakkale/Eceabat-Akbaş mevkiinde bulunan Çanakkale Müdürlüğünde hafta sonu ve bayram günleri vardiyada olan ve/veya fazla çalışma yapan personele de yemek servisi yapılacaktır. Ancak, hafta sonu ve resmi tatillerde dağıtılması gereken öğün sayısı değişkenlik gösterebileceği için nihai öğün sayısı Müdürlük tarafından Yükleniciye önceden bildirilecektir. Ödeme yapılırken personel tarafından yenen yemek sayısı esas alınacaktır.

3.5. Öğünler 4 kap + salata bardan oluşacaktır.
Birinci yemek: Çorbalar
İkinci yemek: Ana yemekler
Üçüncü yemek: Tahıllı yemekler
Dördüncü yemek: Tatlı veya meyve
Salata Bar: Aşağıda bulunan 3 çeşitten birisi olacaktır.
Birinci çeşit: Mevsimine göre salata (marul, havuç, domates, kırmızı lahana, salatalık, patates, turp vb.)
İkinci çeşit: Zeytinyağlı yemek veya kızartma
Üçüncü çeşit: Yoğurt veya cacık veya komposto veya hoşaf bulunacaktır.

Yüklenici, menüyü Teknik Şartnamenin 4.7. maddesinde bulunan yemeklerden seçecek liste dışı herhangi bir yemek çıkarmayacaktır. İdare 4.7. madde de bulunan yemek listesine ek yapabilir.

3.6. Menü aylık olarak hazırlanarak Çanakkale Müdürlüğü tarafından oluşturulan kontrol teşkilatına onaylatılacaktır.

3.7. Çanakkale Müdürlüğü, Teknik Şartnamenin 5. Maddesine göre menüde değişiklik yapma hakkına sahiptir.

3.8. Yemekhaneler, gerek yemek öncesi gerekse yemek sonrası temiz ve düzenli olacaktır. Yemekhanede bulunan gerek masalar, gerekse masa üzerindeki örtüler temiz ütülü ve lekesiz olacaktır.

3.9. Yemek servisi genel olarak iş günleri 12:00-13:00 saatleri arasında yapılacak olup, bu saatler Çanakkale Müdürlüğü tarafından değiştirilebilir veya bu saatler dışına taşması halinde servise devam edilir.

3.10. İçme suyu, tuzluk, biberlik, sürahi, bardak, kürdan ve kağıt peçete vb. malzemeler ile yemekle birlikte kullanılacak sirke, yağ, iyotlu ve iyotsuz sofra tuzu vb. yüklenici tarafından temin edilip masaya garson tarafından servis yapılacaktır. (Zeytinyağlık, sirkelik, sürahi, bardak baharatlıklar cam olacaktır.)

3.11. Ekmek, ambalajlı olup; normal ve tam buğday, çavdar, kepekli ve tuzsuz ekmek çeşitlerinde olacaktır.

3.12. Masalarda bulunacak içme suyu piyasada kabul görmüş, belediye ve hıfzısıhha kurallarına uygun kaynak suyu olacaktır. Masalarda hazır olacaktır.

3.13. Çanakkale Müdürlüğünce Ramazan ayında öğle yemeği ile akşam iftar yemeği çıkarılması istenebilir. Bu halde Yükleniciye Ramazan ayının başlamasından 10 gün önce haber verilir. Eğer Ramazan ayında yemek çıkacak ise Operasyon Amirliğince, Ramazan ayı boyunca yemek yiyecek kişi sayısı firmaya aynı sürede bildirilecektir.

3.14. Müdürlük menüde yazılı herhangi bir yemeği benzer bir yemek ile değiştirebilme hakkını saklı tutar ve değişiklik yapacağı takdirde 2(iki) gün önceden Yükleniciye bildirir. Yüklenici bu değişikliklere uygun olarak yemeğin hazırlanması için gerekli tedbirleri alır. Yüklenici, Müdürlüğün bilgisi ve izni olmadan yemek programında değişiklik yapamaz.

3.15. Yemek yiyenlerin sayısında günlük olarak azalma veya çoğalma olabilir.

3.16. Yüklenici, Kontrol Teşkilatınca yapılan planlı kontrol işlemlerine koşulsuz uymak zorundadır. Kontrol Teşkilatı verilecek yemeğin kalite ve miktarını, kullanılan malzemeyi, mutfağı, kileri, soğuk depo, yemekhane ve müştemilatının temizlik ve diğer kontrollerini her zaman yapabilir.

3.17. Yüklenici, yemekhaneyi özel maksatlarla kullanamaz.

3.18. Yüklenici, Müdürlük yemekhanesi ile kullanılan kapları ayrıca tepsi, porselen tabak, çatal, bıçak, vs. malzemeyi temiz ve sağlık kurallarına uygun bir şekilde muhafaza edecektir.

Yüklenici mutfağında Gıda Kodeksi Yönetmeliği maddelerine uygun davranacaktır. Yemekhane, mutfak, kiler, gibi yerlerin ayrıca masa sandalye gibi mutfak malzemelerinin temizliğine özen gösterecektir.

Madde 4- YEMEĞİN ÖZELLİKLERİ VE MALZEME MİKTARLARI

4.1. Yemeklerde, (yaş sebze ve meyve hariç) Türk Gıda Kodeksi kararları, Gıda Maddeleri Tüzüğü, ISO 9001 Kalite Belgesi, TSE Belgesi ve Hıfzıssıhha kurallarına uygun malzemeler kullanılacaktır.

4.2. Kullanılacak yağlar; tereyağı, zeytinyağı, ayçiçeği yağı kullanılacaktır. Ayçiçek yağı sadece kızartmalarda kullanılacaktır. Kızartmalarda kullanılan yağlar bir defadan fazla kullanılamayacaktır. Ayrıca bu yağlar (kızartma yapılan yağlar) diğer yemeklerde de kullanılmayacaktır.

4.3. Hazır çorba, krema, bulyon ve hazır et suyu katkısı kullanılmayacaktır.

4.4. İstenilen nitelikleri ayrıca açıklanacak olan meyve ve sebzeler ise mevsimine göre birinci kalitede ve yaklaşık aynı gramajda olacaktır.

4.5. Yemekler az tuzlu ve az baharatlı pişirilecektir.

4.6. Sebze ile meyveler taze olacaktır. Sirkeli suda bekletilerek yıkanacaktır. Sirke haricinde dezenfekte etmek için başka bir madde kullanılmayacaktır.

4.7. Yemek çeşitlerine göre bir porsiyonda bulunması gereken minimum malzeme miktarı aşağıdaki gibi olacaktır.

ÇORBALAR

ADI	GRAMAJI
Ezogelin Çorbası	200 gr.
Yayla Çorbası	200 gr.
Mercimek Çorbası	200 gr.
Mantar Çorbası	200 gr.
Tarhana Çorbası	200 gr.
Şehriye Çorbası	200 gr.
Sebze Çorbası	200 gr.
Düğün Çorbası	200 gr.
TavukSuyu,Brokoli,Domates,Ispanak Çorbaları	200 gr.
Florantin Çorbası	200 gr.

ANA YEMEKLER
A)ET VE TAVUK YEMEKLERİ

YEMEK ADI	PORSİYONDAKİ PİŞMİŞ ET GRAMAJI	GRAMAJI
Elbasan Tava	100 gr. (Kuzu eti)	180 gr.
Şehriyeli Güveç	100 gr. (Kuzu eti)	180 gr.
Fırın Tavuk	200 gr. Tavuk (Kemikli)	260 gr.
Piliç Izgara	100 gr. Tavuk	180 gr.
Çiftlik Kebabı	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Orman Kebabı	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Patlıcan Kebabı	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Püreli Kebap	100 gr. (Kuzu eti)	180 gr.
Karışık Kebap Izgara	100 gr.	180 gr.
Arnavut Ciğeri	100 gr.	180 gr.
Talaş Kebabı	100 gr.	180 gr.
Balık(Mevsimine göre)	100-120 gr.	180 gr.
İslim Kebabı	100 gr. (Kuzu eti)	180 gr.
Kuzu Haşlama	150 gr.	200 gr.
Tavuk Döner	120 gr.	200 gr.
Et Döner	100 gr.	180 gr.
Püreli Dana Rosto	100 gr. (Dana eti)	180 gr.

B) KÖFTE YEMEKLERİ

YEMEK ADI	PORSİYONDAKİ PİŞMİŞ ET GRAMAJI	GRAMAJI
Kadınbudu Köfte	120 gr.	180 gr.
Terbiyeli Köfte	120 gr.	180 gr.
Çiftlik Köfte	120 gr.	180 gr.
Rosto Köfte	120 gr.	180 gr.
Mitit Köfte	120 gr.	180 gr.
Izgara Köfte	120 gr.	180 gr.

C) SEBZE YEMEKLERİ

YEMEK ADI	PORSİYONDAKİ ET PİŞMİŞ- GRAMAJI	PORSİYON GRAMAJI
Etli Bamya	25 gr.	220 gr.
Kabak Musakka	25 gr.	220 gr.
Patlıcan Musakka	25 gr.	220 gr.
Kabak Kalye	25 gr.	220 gr.
Karnıyarık	25 gr.	220 gr.
Etli Kış/Yaz Türlüsü	25 gr.	220 gr.
Etli Patates	25 gr.	220 gr.
Fırın Patates	25 gr.	220 gr.
Yumurtalı Ispanak	25 gr.	220 gr.

Etli Biber/Kabak Dolma	25 gr.	220 gr.
Etli Nohut	25 gr.	220 gr.
Kıymalı Yeşil Mercimek	25 gr.	220 gr.

Ç) TAHILLI YEMEKLER

YEMEK ADI	GRAMAJI
Pirinç Pilavı	150 gr.
Esmer Pirinç Pilavı	150 gr.
Bulgur Pilavı	150 gr.
Soslu Makarna	150 gr.+(Sos 40 gr.)
Peynirli Makarna	150 gr.+(Beyaz Peynir 30 gr.)
Kayseri Mantısı	200 gr.+100 gr. yoğurt
Sosyete Mantısı	150 gr.+100 gr. Yoğurt
Talaş/Milföy Böreği	175 gr.
Tepsi Böreği	200 gr.
Fırında Sigara Böreği	200 gr.
Ispanaklı Börek	200 gr.

D) MEYVELER

MEYVE ADI	ASGARİ PORSİYON GRAMAJI
Kavun(Kabuklu)	300 gr.
Elma	200 gr.
Portakal	180 gr.
Mandalina	180 gr.
Şeftali	180 gr.
Armut	200 gr.
Üzüm	200 gr.
Kivi	100-120 gr.
Kiraz/Kayısı/Çilek/Erik	200 gr.

E) TATLILAR

TATLI ADI	PORSİYON GRAMAJI
Sütlü Tatlılar (Keşkül, Kazandibi, Tavuk Göğsü	160 gr.
Hamurlu Tatlılar (Baklava, Kadayıf, Revani, Kemalpaşa,Şekerpare, Kalburabastı, Şöbiyet, Havuç Dilimi,Tulumba, Lokma)	200 gr.
Helvalar (İrmik, Un, Tahin, Yaz)	150 gr.
Dondurma	100 gr.

Madde-5 YEMEK ÇEŞİTLERİ VE VERİLİŞ ADETLERİ

Yemekler; öğün olarak şartnamede belirtilen periyotlarda hazırlanacak ve menü aşağıdaki çeşitlerden oluşacaktır.

5.1. Ana yemek: Bu yemeklerin asgari veriliş aylık periyotları aşağıda belirtilmiştir.

Döner 2 defa (1 si et döner olacak % 80'i et % 20'si kıyma ve kuyruk yağı olacak, 1 ise tavuk döner olarak verilecektir.)
Haşlama 2 defa (verilecek haşlama yemeklerinde kuzu eti kullanılacaktır.)
Köfteler 4 defa
Tavuk 3 defa
Balık 2 defa (mevsimine göre taze olarak verilecektir. Buzhane balık verilemez.)
Etli sebzeler 7 defa
Dolmalar 3 defa
Bakliyatlar 4 defa
Kebaplar 3 defa

5.2. Tahıllı yemekler: Ana yemeğe uygun olarak dönüşümlü verilecektir.

5.3. Tatlı ve Meyveler: Ana yemeğe uygun olarak tatlı ve meyve çeşitleri dönüşümlü çıkacaktır.

Madde 6- YEMEKTE KULLANILACAK MALZEMELER VE ÖZELLİKLERİ

Yüklenici, yemekleri hazırlarken veya pişirirken aşağıda belirtilen özelliklerdeki malzemeler kullanacaktır. Yemeklerde kullanılacak malzemeler, mevzuatına uygun olarak Türk Gıda Kodeksi, TSE Standartlarındaki en üst seviye, Hıfzısıhha ve Belediye Kurallarına uygun olacaktır.

6.1. ET: Etli yemeklerde kesinlikle yağsız dana ve kuzu eti kullanılacaktır. Et veya kıyma taze, kokusuz, temiz olacak veteriner kontrolüne ait damgayı taşıyacaktır. Et, Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olacak ve İthal et kullanılmayacaktır. Et ve Kıyma, dondurulmuş olmayacaktır.

6.2. TAVUK VE BALIK ETİ: Dondurulmamış taze ve çok iyi temizlenmiş olacak, parçalanmış tavuk eti but ve göğüs olarak verilecektir. Balıklar ise mevsimlik ve taze olacaktır.

6.3. KURU GIDALAR: Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, fasulye, barbunya, soya fasulyesi gibi kuru gıda maddeleri temiz, kırıksız, kuru, küfsüz, kokusuz, böcek yeniksiz, yabancı maddelerden temizlenmiş normal irilikte kolay pişen ve lezzetli olacaktır. (Pilavda kullanılacak olan pirinç piyasada kabul görmüş Kontrol Teşkilatınca da uygun görülen 1. Sınıf yerli baldo olacaktır.)

6.4. SEBZELER: Mevsimine uygun sebzeler taze, olgun ve normal büyüklükte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacaktır. Konserve ve

mevsiminde yetişen hiçbir sebze dondurulmuş olarak kullanılmayacaktır. Dondurulmuş sebze kullanılması gerektirecek durumlarda Kontrol Teşkilatının izni alınacaktır.

6.5. MEYVELER: Mevsimine uygun meyveler taze yenilebilecek olgunlukta, normal büyüklükte, lezzet ve renkte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, buruşuk, yumuşak veya çok sert, kurumuş, kirli, lekeli olmayacak. Kurallara uygun olmayanların servisinin yapılmasına izin verilmeyecektir.

6.6. TATLILAR: Hamur işleri, süt mamulleri, kompostolar, hoşaflar, aşure, dondurma, helva günlük pişirilmiş, kendine özgü tat ve kıvamda olacak yanmış tat, yabancı koku ve lezzet bulunmayacaktır. Tatlılar, kompostolar ve hoşaflarda şekerpancarı şekeri kullanılacaktır. Sütlü tatlılarda, süt oranı minimum % 80 olacaktır. Tatlılar günlük ve istenilen kalitede olmaz ise servis edilmeyecek. Süt ve süt ürünlerinde kesinlikle pastörize süt kullanılacaktır.

6.7. MEVSİM SALATALARI: Mevsim salataları (marul, domates, salatalık vs.) en iyi kalitede ve temiz olacaktır.

6.8. YAĞLAR: Yemeklerde katı yağ olarak tereyağı ve sıvı yağ zeytinyağı, salatalarda sızma zeytinyağı, kızartmalarda Ayçiçek yağı kullanılacak, yağlar TSE Belgeli olacaktır. Pilav, makarna, börek, gibi menüler kullanılacak tereyağı acılaşmış küflenmiş olmayacaktır.

Kullanılacak yağların standartları

Enerji ve Besin Öğeleri	AYÇİÇEK YAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)	RİVİERA ZEYTİNYAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)	NATURELSIZMA ZEYTİNYAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)	TEREYAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)
Enerji Değeri	3367 Kj/819kcal	3367 Kj/819 kcal	3367 Kj/819 kcal	790 kcal
Yağ	91 g	91 g	91 g	82 g
Doymuş Yağ	10 g	15 g	15 g	
Tekli Doymamış Yağ	25 g	68 g	68 gr	
Çoklu Doymamış Yağ	56 g	9 g	9 g	
Kolesterol	0 mg	0 mg	0 mg	
Karbonhidrat	0 g	0 g	0 g	2,58 g
Protein	0 g	0 g	0 g	0,2 g

6.9. SALÇA: Yemeklerde domates ve biber salçası kullanılacaktır.

Kullanılacak salçanın standartları

SALÇA	**(Enerji ve Besin Öğeleri 100 gr için)**
Enerji Değeri	430 Kj/103 kcal
Yağ	0,60 g
Karbonhidrat	22,68 g
Protein	3,82 g

6.10. YOĞURT VE AYRAN: En iyi kalitede TSE Kriterlerine uygun ve vakumlu olacaktır.
Kullanılacak yoğurdun standartları

YOĞURT	**(Enerji ve Besin Öğeleri 100 gr için)**
Enerji Değeri	78 kcal/327Kj
Yağ	3,8 g
Karbonhidrat	7 g
Kalsiyum	180 mg

Madde 7- YEMEKHANE TEFRİŞATI VE DEMİRBAŞ MALZEMELER

7.1. Yemekhanelerde bulunan demirbaş ve çeşitli malzemeler düzenlenecek bir tutanakla Yüklenicinin tasarrufuna verilecek ve bu konuda aşağıdaki esaslar dikkate alınacaktır.

7.2. Yükleniciye düzenlenen tutanak ile teslim edilen demirbaşlar en iyi şekilde korunacak ve kullanılacaktır ve bakım ve tutumu Yüklenici tarafından yapılacaktır..

7.3. Demirbaş malzemelerin mutfak personelinin kötü kullanımı veya hatası nedeniyle hasar görmeleri halinde, onarımı ve eksikliklerin tamamlanması, yenilerinin alınması Yüklenici tarafından en kısa sürede sağlanacaktır. Aksi takdirde söz konusu malzemenin temini Çanakkale Müdürlüğü tarafından yapılacak ve bedeli Yüklenicinin istihkakından kesilecektir.

7.4. Çanakkale Müdürlüğü mutfağında mevcut olan demirbaş malzemelerin listesi ekte olup, hizmetin yürütülmesine yönelik gerek duyulan diğer ekipman yüklenici tarafından temin edilecektir.

7.5. Yemek pişirme ve servis ekipmanları TSE/CE Belgeli olacaktır. Madeni malzemeler, TSE Standartlarına uygun paslanmaz çelikten olacaktır.

7.6. Porselen tabak, kase, kaşık, çatal, bıçak, cam bardak, cam sürahi, manej takımı, peçete, servis tepsisi, masa örtüsü vb. malzemeler personel sayısı kadar ve verilecek hizmetin ifasını sağlayacak şekilde Yüklenici tarafından karşılanacak, kırılma, çatlama, yıpranma nedeniyle kullanılmayacak duruma gelen malzemelerin yerine yenisi Yüklenici tarafından karşılanacaktır/değiştirilecektir.

Madde 8- YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

8.1. Çalıştırılacak personelin yaptığı işe uygun iş kıyafeti giymesi, ayrıca dağıtımda görevli personelin kep ve bir defa kullanılır eldiven ve ameliyat maskesi takmaları yüklenici tarafından sağlanacaktır.

8.2. Yemek servisinin yapıldığı yemekhane temizliğinde ve bulaşık yıkamada gıda tüzüğüne uygun ve piyasada kabul görmüş TSE Belgeli ürünler yüklenici tarafından temin edilip kullanılacak, katı atıkların koku yaymayacak şekilde muhafazası ve kaldırılması yüklenici tarafından yapılacaktır.

8.3. Hijyen ve Kalite standartları sağlayabilmek amacıyla, üretilen yemek için kullanılan sudan ve diğer malzemelerden Kuruluş uygun gördüğü zamanlarda ve yetkililer nezaretinde

alınan örneklerin yine Kuruluşça kabul edilen laboratuvarlarda tahlilleri yaptırılacak ve tahlil masrafları Yükleniciye ait olacaktır. Yüklenicinin çıkan sonuç üzerinde yorum ve itiraz hakkı olmayacaktır.

8.4. Yüklenici İş Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre hizmet verecektir. Müdürlükte verilen yemekten kaynaklanabilecek besin zehirlenmesi sigortasını işin devamı sürecinde yaptırmakla yükümlüdür.

8.5. Yemekhane, mutfak, bulaşıkhane, kiler vb. yerler ayda bir kez ilaçlanacaktır. Ancak; haşere, böcek görülmesi halinde bu süre 15 günde bir yapılacaktır. Kullanılan ilaç kapalı alanda insan sağlığına zarar vermeyecek ve gıda ürünlerini etkilemeyecek nitelikte Sağlık Bakanlığı onaylı olacak ve kullanılacak ilaç konusunda işyeri hekiminin onayı alınacaktır. Yemek hazırlanan ve servis edilen mekanların haşerelerden korunması ve gıda zehirlenmelerinde doğabilecek her türlü olumsuzluklarda sorumluluk ve yükümlülük Yükleniciye ait olacaktır.

8.6. Yemek hizmeti sonrası ortaya çıkacak atıklar mümkün olduğunca yemekhane içerisinde bulundurulmayacak çöplerin tahlisiyesi ise Yüklenici tarafından karşılanacak olan çöp torbalarına konulup, ağızları kapatılarak çöp mahallerine gün içinde sevk edilecektir.

8.7. Yüklenici, modern bir yemekhaneye yakışır bir şekilde personeline tek tip elbise giydirecektir. Servis saatlerinde reyonlarında çalışan personele ayrıca servis kıyafeti (ahçı kepi, beyaz eldiven, maske, ayakkabı galoşu, beyaz önlük ve beyaz gömlek) kullandıracaktır. Yüklenici yemekhanede çalışan tüm personele iş ayakkabısı verecektir. Günlük ayakkabı ile yemekhanede çalışmayacaktır. Personel kıyafetleri, tıraşları, tırnak temizliği, görevlilerce kontrol edilecektir.

8.8. Yüklenici ve tüm personeli Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü'nün çalışma disiplinine uymak zorundadır.

8.9. Yüklenici, yemek üretim servis işlerinde çalıştırdığı personel için mevzuatın gerektirdiği portör, akciğer filmi vs. gibi tetkikleri mevzuatın emrettiği süre aralıklarında yaptıracak ve her seferinde sonuçları Kuruluşa verecektir.

GÜNLÜK YEMEK NUMUNESİ: Yüklenici, Amirlik yemekhanesinde verilen yemeklerden her gün **"yemek numunesi"** alarak uygun sıcaklık koşullarında 48 saat süre ile muhafaza etmek zorundadır. Numunenin alınacağı kaplar, Gıda Maddeleri Tüzüğü'nde belirtilen şekilde steril olacak ve Yüklenici tarafından temin edilecektir. Amirlik gerek gördüğünde numuneleri İdarece kabul edilen laboratuvarlarda tahlile gönderecektir. Tahlil ücreti Yüklenici tarafından karşılanacak olup, Yüklenicinin çıkan sonuç üzerinde yorum ve itiraz hakkı olmayacaktır.

8.10. Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak ve uygulamak zorundadır. Müdürlükte verilen yemek sonrası hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan en az 5 kişi olduğu takdirde, bu kişilerin sağlık masrafları ve iş gücü kayıplarının tamamı yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

Madde 9- İŞİN YÜRÜTÜLMESİNE İLİŞKİN ESASLAR

9.1. Yemek salonlarındaki hizmetin görülmesi için gereken su ve elektrik Kuruluşça bedelsiz olarak verilecek, yemek ısıtma ekipmanları için kullanılacak olan LPG ve diğer tüketim malzemeleri Yüklenici tarafından temin edilecektir. LPG tüp değişimi hafta sonları yapılacak olup, fazlalık LPG tüpü ilgili alanda bulundurulmayacaktır. Herhangi bir olumsuzluk halinde sorumluluk ve yükümlülük Yükleniciye aittir.

9.2. Yemek Hizmeti Çanakkale Müdürlüğü iş akışı, kontrolü ve talimatları doğrultusunda yapılacaktır. Gerek yemeğin pişirilme aşamasında gerekse servis aşamasında servis personelinin şahsi temizliği Kuruluşça kontrol edilecektir. Servis personelinin yemek dağıtımı esnasında bir defa kullanılan eldiven kullanması ve ameliyat maskesi takması, imalat esnasında ise hijyen kurallarına uygunluğun sağlanması yüklenici tarafından sağlanacak, Kuruluşça bu husus kontrol edilecektir.

9.3. Yemek Hizmetinin istenilen şekilde ve sürede bitirilebilmesi için istihdam edilecek elemanların yeterli olmaması halinde firma yeteri kadar personel tefrik edecek ve ilave bir ücret talep etmeyecektir.

9.4. Yüklenicinin sözleşme gereği yapmayı taahhüt ettiği işlerin yapılması sırasında meydana gelebilecek zarar ziyan ile işlerinin kısmen veya tamamen aksaması nedeniyle doğacak zarar ile üçüncü şahıslarda sebep olacağı tüm zarar ziyan Kuruluşça tutulacak bir tutanakla tespit edilerek firmanın çıkacak ilk istihkakından tahsil edilecektir.

9.5. Çanakkale Müdürlüğünde yemek hazırlama ve servis için,
1 adet Aşçı, (Ustalık Belgesi sahibi ve 2 yıl tecrübeli olacaktır.)
1 adet Bulaşıkçı/Servis elemanı olmak üzere toplam 2 (iki) elemanın Çanakkale Müdürlüğü binasında görevli olarak bulundurulması, Yüklenici firma bünyesinde görevli ve gerekli kontrolleri Amirlikte yapmak üzere 1(bir) adet Gıda Mühendisi olması. (en az 2 yıl tecrübeli) Bu personellerle ilgili olarak iş mevzuatının gerektirdiği yükümlülüklerin yerine getirilmesi yüklenici tarafından sağlanacaktır.

9.6. Yüklenici, yemeklerde kullanılacak her türlü erzak ve malzemenin evsaf ve miktar açısından sözleşmeye ve eklerine uygunluğunun Çanakkale Müdürlüğü tarafından kontrol ve tespitinin yapılacağını peşinen kabul eder.

Madde 10- ÇALIŞTIRILACAK PERSONELDEN İSTENİLECEK BELGELER

Yüklenici, ihale konusu işte çalıştıracağı personelle ilgili olarak İdareye verilmek üzere personel dosyası düzenleyecek ve bu dosyada;
-Nüfus Cüzdanı sureti veya fotokopisi (T.C. Kimlik No yazılı olacak)
-İkametgah Senedi
-Diploma (Mühendis için)
-Ustalık Belgesi (Aşçı için)
-Savcılıktan Sabıka Kaydı
-Sağlık Raporu, Portör yoktur ve akciğer muayenesi sonucu lezyon yoktur raporları
-SGK İşe Giriş Bildirgesi olacaktır.
Her personel için hazırlanması gerekli olan yukarıda belirtilen belgelerden oluşacak dosya iş başı yapıldığı tarihten itibaren 15 (onbeş) takvim günü içinde Kuruluşa teslim edilecektir. Başlangıç ve sonrasında herhangi bir nedenle Kuruluşça çalıştırılması uygun görülmeyen

personel, Yüklenici tarafından bir başka personelle değiştirilecektir. Değiştirilen personelin evrakları en fazla 15 (onbeş) takvim günü içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir.

Madde 11- CEZAİ HÜKÜMLER

Yüklenicinin yemek servisine zamanında başlamaması ya da yemek getirememesi halinde, İdarece, uygun görülen herhangi bir yerden alınan yemeğin maliyeti yüklenici tarafından karşılanacaktır. Başka bir yerden yemek temini yapılamaması halinde, personel sayısının birim teklif bedeli ile çarpımından elde edilecek günlük yemek tutarı yüklenicinin ilk hak edişinden kesilecektir.

İş bu Teknik Şartname 11 sayfa ve 11 maddeden ibarettir.