

**GÖÇ İDARESİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**AYDIN İL GÖÇ İDARESİ MÜDÜRLÜĞÜ**  
**GERİ GÖNDERME MERKEZİ**  
**YEMEK VE KUMANYA HİZMET ALIM, TAŞIMA VE DAĞITIM HİZMETLERİ İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1. HİZMETİN KONUSU VE MİKTARI**

**1.1.** Aydın İl Göç İdaresi Müdürlüğü Geri Gönderme Merkezi (GGM)'nin hizmet binasında bulunan yemekhane salonunda iş bu şartnamede detayları belirlenen şekilde (3 öğün; 4 çeşit) yemek olarak sabah kahvaltısı , öğle ve akşam yemeği hizmet alım işidir.

**1.2.** Yemek hizmeti, GGM ve Konteynır kentteki toplam dört yemekhanede servis edilmek üzere;

Çeşit	Adet
Sabah kahvaltısı	36.800
Öğlen yemeği	36.800
Akşam yemeği	36.800
Su	73.600

\* Günlük 200 kişiye hizmet verilmesi planlanmıştır.

**1.3.** Yüklenici bu hizmeti yürütmek için dört yemekhanede aynı anda yemek dağıtımını için idarenin uygun gördüğü personel sayısı kadar kişi çalıştırılacaktır.

**2. İŞİN SÜRESİ**

**2.1.** İşe 01.07.2021 tarihinde başlanacak, 31.12.2021 (dahil) tarihinde sona erecektir. (İhale iş başlama tarihine yetişmediği takdirde, işin başlama tarihi sözleşmenin imzalanmasını müteakip 3 iş günü içinde işe başlanacaktır.)

### 3. TANIMLAR

**3.1. İdare:** Aydın İl Göç İdaresi Müdürlüğünü belirtir.

**3.2. “GGM”:** Bu teknik şartnamede Geri Gönderme Merkezi bundan sonra “GGM” olarak adlandırılacaktır.

**3.3. Yüklenici:** GGM’ de barınan yasadışı göçmenlere verilmek üzere satın alınacak hazır pişmiş tabldot olarak sunulacak malzeme dahil yemekleri kendine ait mutfağında pişiren, GGM yemekhanesinde sunan ve servis sonrası temizlik, bulaşık işleri ihalesi uhdesinde kalan hizmet sunucusuna bundan sonra “YÜKLENİCİ” denilecektir.

**3.4. Kontrol Teşkilatı:** Yüklenicinin çalışmalarını kontrol etme ve denetleme amacıyla Aydın İl Göç İdaresi Müdürlüğü tarafından görevlendirilmiş idari personel içerisinde belirlenen en az üç kişiden oluşan bir komisyondur. İdare yemeğin yapıldığı mutfağı (pişirme, hazırlama, depolama vb. tüm alanlar dahil) ve GGM’ de bulunan ve temizliği yükleniciye ait olan yemek salonlarını (4 adet) herhangi bir kısıtlama olmaksızın her türlü denetleme yetkisine sahiptir.

**3.5. Hijyen:** Gıda üretiminden tüketimine kadar tüm aşamalarda sağlık güvenilirliğini ve kalitenin korunmasını sağlamak için alınan gerekli önlemlerdir.

**3.6. Sanitasyon:** Gıda üretiminin, temizliğinin ve üretilen gıdaların tüm bulaşma etmenlerinden ve zararlı mikroorganizmalardan uzak tutulması için yapılması gerekli prosedürlerdir.

### 4. HİZMETİN YAPILMASI

**4.1.** Yemek yüklenici tarafından yüklenicinin mutfağında imal edilecektir.

**4.2.** Yüklenicinin üretim yapacağı mutfağı Aydın Büyükşehir Belediyesi sınırları içerisinde ve Efeler İlçesi Çeştepe Mahallesinde bulunan Aydın Geri Gönderme Merkezine en fazla 60 km uzaklıkta olmalıdır. Yüklenici; GGM’ ye üretim yaptığı mutfağında yangın, sel, sabotaj, tadilat vb. gibi sebeplerle yemek çıkartmaya engel beklenmedik bir durum oluşması halinde; hizmetin aksamadan yürümesini sağlamak maksadıyla Aydın Büyükşehir Belediyesi sınırları içinde olmak üzere kendine ait belgeli ikinci bir yemek fabrikasında ya da noter onaylı sözleşme yapacağı bu şartnamenin tüm şartlarını sağlayabilecek yetkinliğe sahip başka bir yemek firmasına ait yemek fabrikasında yemek üretimini yapmak ve yemek hizmetinin kesintisiz sağlamak zorundadır. Kendine ait ikinci bir yemek fabrikası bulunmayan firmalar başka bir firma ile yapacakları noter onaylı sözleşmeyi teklif dosyasında sunmalıdır.



**4.3.** Yemeklerde kullanılacak malzemeler yüklenici tarafından sağlanacaktır. Yapılan sözleşme aşamasında kendi mutfağı ya da sözleşme imzalanan mutfağa ait (400 Öğün günlük en az üretim kapasitesine sahip) kapasite raporunu, ayrıca sözleşme yaptığı mutfağına ait ihale tarihinden 8 ay geriye dönük resmi veya özel bir laboratuvardan alınmış her ay 4 (dört) çeşit yemek analiz raporlarını, her ay 1 (bir) adet swap analizi ve her ay 1 (bir) adet su analizi raporlarını (iş ortaklığı olması durumunda herhangi bir ortak tarafından) yukarıda belirtilen sözleşme ve analizleri (idare ile yapacağı sözleşme anında) idareye teslim edecektir.

**4.4.** Yemekler tüketildikleri gün üretilecektir. Artan ya da tüketime uygun olmadığı belirlendiği için el konulan yemekler hiçbir şekilde kurum dışına çıkarılmayacak ya da ertesi öğün ya da gün servise sunulmayacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanan yemekler idarenin görevlendireceği bir komisyon tarafından denetlenecektir.

**4.5.** Yemekler renk, koku, tat, görüntü, sıcaklık gibi nitelik ve nicelik bakımından kalitesi servise uygun olmadığı takdirde eşdeğer yemek o öğüne yetiyecek şekilde yüklenici tarafından temin edilecektir. Yemeğin veya diğer yiyeceklerin yetmemesi durumunda, GGM'nin bildireceği miktarlar; yemek saatine kadar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**4.6.** Gönderilecek çiğ veya pişmiş yiyeceklerin bozulmadan yerine ulaşması amacıyla yemekler uygun araç ve uygun ekipman (thermobox) ile taşınacaktır. Yiyeceklerin taşınmasında, kapak, strech film ve alüminyum folyo gibi malzemelerle yiyeceklerin tam kapalı şekilde getirilmesi sağlanacak, aksi bir durumda ağzı açık gelmiş ürünlere el konularak işbu şartnamenin 4.5. maddesinde belirtildiği üzere yeniden yapılması talep edilen yemekler yemek saatine kadar yüklenici tarafından sağlanacaktır. Bütün taşıma ve dağıtım hizmetlerinin yerine getirilmesinden yüklenici firma sorumludur.

**4.7.** Yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması muhakkak suretle çelik kaplar kullanılacaktır.

**4.8.** İdare, ihtiyaç halinde günün her saati istediği nitelik ve nicelikte kumanya talep edebilecek, İdarenin istediği kumanya en geç 3 (üç) saat içerisinde hazırlanıp GGM ya da istenen birime teslim edilmiş olacaktır. Kumanyaların son öğünü tüketilene kadar bozulmadan muhafazasının sağlanması için gerekli önlemler yüklenici tarafından alınacaktır.

\* Kumanyalar yaz ve kış uygulaması olarak ikiye ayrılacaktır. Yaz uygulaması Mayıs 15 de başlayacak ve Eylül 15 de sona erecektir. Yaz uygulamasında yüklenici tarafından her öğün kişi başı 2 adet 500 mL su sağlanacaktır.

**4.9.** İhale konusu iş için yüklenici firmada aranan nitelikler;

**4.9.1.** İsteklinin, mevzuat çerçevesinde Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan Hazır Yemek Tabldot Yemek Üretimi faaliyet konusuna ait işletme kayıt belgesi olması zorunludur. Bu belge İdareye sunulmalıdır.

4.9.2. İstekli kendi bünyesinde Gıda Mühendisi çalıştırdığına dair belgeyi İdareye sunmak zorundadır.

4.9.3. İstekli ISO 9001:2008 Standardına göre alınmış kalite yönetim belgesini idareye sunmak zorundadır.

4.9.4. İstekli son 1 yıl içinde 5996 sayılı kanuna göre hijyen konusunda hiçbir ceza almamış olduğunu gösterir belgeyi idareye sunmak zorundadır.

4.9.5. İstekliler teklif dosyasında, üretim yaptıkları mutfağa ait, ihale tarihi itibarıyla geçerliliği devam eden, TSE'den alınmış TS 8985 Yemek Fabrikaları ve Toplu Yemek Mutfakları hizmet yeterlilik belgesi ile gıda taşıma standardı olan TSE'den alınmış TS 13075 Gıda Maddeleri Taşıma Hizmetleri hizmet yeterlilik belgesini sunacaktır.

4.9.6. İhaleye teklif verecek isteklilerin kayıtlı olduğu ticaret ve/veya sanayi odası ya da esnaf ve sanatkarlar odası tarafından mevzuatına uygun olarak düzenlenmiş, ihale tarihinde geçerli olan, günlük en az 400 kişilik yemek üretimi yaptığını gösteren kapasite raporu belgesini (En yüksek dönemde idarenin günlük ihtiyacı) sunması gerekmektedir. İş ortaklığı durumunda, iş ortaklıklarındaki ortaklardan her birinin, kapasite raporuna ilişkin olarak iş ortaklığındaki hissesi oranında yeterliliği sağlamaları ve ihale veya son başvuru tarihinde geçerli olması zorunludur.

4.9.7. Yüklenici, gıda ürünlerinin izlenebilirliğinin sağlanabilmesi için idarenin talebi doğrultusunda gerekli fatura, evrak ya da etiket bilgilerini ibraz etmekle yükümlüdür.

## 5. YEMEĞİN DAĞITIMININ YAPILIŞ ŞEKLİ

5.1. Yemekler, yüklenici tarafından Aydın Geri Gönderme Merkezi adresinde bulunan GGM yemekhanesinde Yüklenici bünyesinde çalışan servis personeli tarafından servis edilecektir.

### 5.2. Yemek Servis Saatleri

	Başlangıç	Bitiş
<b>Sabah Kahvaltısı</b>	<b>08:30</b>	<b>09:30</b>
<b>Öğle Yemeği</b>	<b>13:00</b>	<b>14:00</b>
<b>Akşam Yemeği</b>	<b>18:00</b>	<b>19:00</b>

5.3. İdare yemek dağıtım saatlerinde mevsimine ve ihtiyaca göre değişiklik yapabilecektir. Yüklenici idarenin yapmış olduğu değişikliklere uymak zorundadır. Yüklenici idareden izinsiz değişiklik yapmayacaktır.



**5.4.** Geri Gönderme Merkezinde kalan kişi sayısına ve öğüne göre Yükleniciye yemek sayısı ve cinsi (kahvaltı, yemek ve kumanya) 1 (bir) gün önceden bildirilecektir. Ancak merkeze ani yabancı giriş ve çıkışı olduğu takdirde 3 saat önceden bildirilmek koşuluyla yemek sayısı arttırılıp azaltılabilecektir.

**5.5.** Yüklenici, idareden izin almadan binanın herhangi bir yerine afiş, broşür, reklam ve uyarı mahiyetinde yazı yazmayacak ve asmayacaktır.

**5.6.** Yüklenicinin çalıştıracağı personel idarenin belirlediği kurallara uyacaktır. Yüklenici kurallara uymayan personeli çalıştırmayacaktır.

**5.7.** GGM günlük ortalama **200** ( $\pm\%20$ ) kişi için yemek alımı yapacak olup taşınacak yemekler yüklenici personeli tarafından kendi aracı ve thermoboxları ile getirilecektir. Yemekler GGM'ye en geç 1 saat önce ulaşmış olacaktır. Taşıma giderleri yükleniciye aittir.

**5.8.** Yemek ve kahvaltı servisi 5 gözlü tabldot ile yapılacaktır. Tabaklar kırık, çatlak, çizik ve eskimiş olmayacaktır. Tabldotlar idare onayı alındıktan sonra serviste kullanılabilecektir.

**5.9.** Ramazan ve/veya olağanüstü hallerde İdare gerekli tedbirleri alır. Yüklenici bu tedbirlere uymak zorundadır.

**5.10.** Günlük tüketilen taze sebze, meyve vb. gibi gıda maddeleri uygun dezenfektan katılan su ile yıkanacaktır.

**5.11.** Yüklenici, yemekhaneler ve mutfağı uygun bir şekilde havalandıracaktır.

**5.12.** Yemek dağıtımında herhangi bir sebepten dolayı (salgın, hastalık vb. özel sebepler) veya idarenin uygun gördüğü durumlarda kat veya oda izolasyonunda bulunan kişilere veya katta bulunan kişilerin tamamına yemek dağıtımı katta yapılacaktır. Bu yemek dağıtımı sırasında gerekli olan izolasyon kıyafetlerini (tulum, gözlük, eldiven vb.) yüklenici firma kendi çalışanları için temin edecektir.

## **6. ÇALIŞTIRILACAK PERSONEL VE DEMİRBAŞLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER**

Sözleşmenin imzasından sonra yüklenici üstlenmiş olduğu işin düzenli yürütülebilmesi ve devamlılığının sağlanabilmesi için gerekli her türlü makine, araç-gereç ve işçileri sağlamak zorundadır. Yüklenici istenilen demirbaşları işe başlama tarihinden önce idarenin belirteceği komisyona muayene ve kontrolünü yaptıracaktır. İşin başlangıcında ve devamı sırasında uygun görülmeyen araç-gereç ve personel değişimi yapılacaktır.

**6.1. PERSONEL:** Yüklenici yemek ve yemekhane hizmetlerinin yürütülebilmesi için; konusunda deneyimli ve mesleki yeterliliğe sahip 4 yemekhanede aynı anda **her öğün** düzenli dağıtımın yapılabilmesi için idarenin uygun gördüğü kadar personel çalıştıracaktır. Geri gönderme Merkezinde çalıştırılacak personelin isim listesi İdareye sunulacak ve güvenlik tahkikatı olumlu olan personel yemek dağıtımını gerçekleştirecektir.

**6.1.1.** İdarenin güvenlik, emniyet ve iş ehliyeti hususunda onaylamadığı hiçbir personel işe başlatılmayacaktır.

**6.1.1.1.** Yüklenici, görevlendireceği tüm işçilere, görevleri süresince görev alanlarında giymeleri için işbu teknik şartnamede miktar ve özelliği belirtilen kıyafetleri, aynı olarak temin etmekle yükümlüdür.

**6.1.1.2.** Yüklenici, Yüklenici, yemek hizmetinde çalışacak personelin kılık kıyafetini; aşağıda verilen giyim tablosunda belirtildiği gibi işin niteliğine uygun olarak, Tabloda belirtilen kıyafetler temiz ve muntazam bir durumda olacak, yırtık ve ütüsüz giyilmeyecektir. Kıyafetlerin sol üst kısmında Yüklenicinin adı ve ticaret unvanını taşıyan arma bulunacaktır.

Sıra No	Giyim	BİRİM	MİKTAR
1	Mutfak Terliği		
2	Kumaş pantolon		
3	Beyaz Gömlek		
4	Ayakkabı		
5	İş Önlüğü (Beyaz Renk)		
6	Aşçı Maskesi		
7	Eldiven ( Isıya dayanıklı )		

**6.1.2.** Hizmet veren personelin kendilerinin ve/veya kullandığı ekipman ile İdare'nin personeline ve/veya eşya veya malzemelerine vermiş oldukları her türlü zarar, ziyan ve kayıpların karşılanmasından Yüklenici sorumludur. Yüklenici tarafından karşılanmayan kayıplar, Yüklenicinin hak edişinden kesilecektir.

**6.1.3.** Yüklenici yapacağı hizmetlerle ilgili olarak, çalıştıracağı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki vecibelerle ilgili bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işçi sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasından sorumlu olacaktır.



**6.1.4.** Yemek pişirme ve servisinde çalışacak işçilerin giyeceği kılık kıyafet idarenin belirlediği şekilde tam ve temiz olacaktır. Bu kıyafetler yüklenici tarafından temin edilecektir. Kılık kıyafeti uygun olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Çalışacak işçilerin tırnakları kesilmiş, ayakkabıları boyalı, saç ve sakal tıraşı resmi dairede (mutfakta) çalışmaya uygun olacaktır. Yüklenici firma tarafından sağlanan bone, maske, galoş, kolluk ve eldiven gibi mutfakta kullanılması zorunlu kişisel hijyen ekipmanlarının mutfak personeline kullanımın sağlanması firma tarafından gerçekleştirilecektir. Hizmet alanlarında personelin üzerinde yüzük, kolye, küpe, saat vb. eşyalar bulunmayacaktır. Kılık kıyafeti temiz ve düzgün olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır.

**6.1.5.** Yüklenici, personeline kimlik kartları hazırlamak ve bunun takılmasını sağlamakla yükümlüdür.

**6.1.6.** Yüklenici, çalıştıracağı işçilerin genel sağlık ve portör muayenelerini (ilgili kanunlarda) öngörülen sürelerde rutin olarak gaita kültürü, (Salmonella ve shigella yönünden, yılda bir), dışkının mikroskopik incelenmesi (Entamoeba, histolytica kistleri, giardia lamblia kistleri ve helmint yumurtaları yönünden, yılda bir), boğaz ve burun kültürü (Staphylococcus aureus yönünden, yılda bir), akciğer grafisi (tüberküloz yönünden, yılda bir) yaptıracak ve sonuçlarını İdareye belgelendirecektir.

**6.1.7.** Hafta tatili, yıllık izin, doğum v.b. durumlarda hizmet aksatılmadan devam edecek ve çalışmalarında buna göre düzenleme yapıp idareye bildireceklerdir.

**6.1.8.** Yüklenici idarenin haberi olmadan personel değiştirmeyecektir. İdarece değiştirilmesi talep edilen personel (yazılı uyarılan davranışların devam etmesi halinde) derhal değiştirilecektir. Çalıştırılacak personelin kimliklerini belirleyen liste idareye işe başlama tarihinden 5 iş günü öncesinden teslim edilecektir. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personele dosya tutulacak, içinde kimlik bilgileriyle, güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacak ve yüklenici idarece belirlenen kontrol teşkilatı tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında oluşabilecek suç durumunda yüklenici sorumlu olacaktır ve GGM' nin zararını karşılayacaktır.

**6.1.9.** Yüklenici çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıda belirtilen belgeleri bulundurmak zorundadır.

1. Nüfus cüzdanı sureti
2. Adli sicil kaydı
3. İkametgah belgesi
4. Yüklenici elemanı olduğunu gösterir fotoğraflı kimlik kartı

5. SGK işe giriş bildirgesi, Sigortalı hizmet dökümü

6. Diploma

7. Sağlık raporu akciğer grafisi, hepatit (Hbs Ag, Anti Hbs, Anti Hav veya total IgG) ve HIV tetkikleri, boğaz kültürü, burun kültürü, gaita kültürü, gaitada parazit testleri işe başlamadan önce yaptırılacak sonuçların tamamı idareye sunulacaktır.

8. Hijyen Eğitim Sertifikası

**6.1.10.** Yüklenici; hepatit, tifo, para tifo, diğer bağırsak enfeksiyonları, amipli ve basilli dizanteri ve gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonları ve paraziter hastalıklar ile cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan personel çalıştıramaz. İdare gıda kontrolü ve portör kontrolü ile ilgili isteklerini yükleniciye bildirdiğinde yüklenici istekleri yerine getirmekle yükümlüdür.

**6.1.11.** Çalışan elemanların eğitimi yüklenici gıda mühendisi tarafından 3 ayda bir yapılacaktır. Yüklenici yıllık eğitim planını hazırlayacak ve eğitim dokümanlarını İdareye teslim edecektir.

**6.1.12.** Yüklenicinin çalıştıracağı personel umumi yerlerde ve bürolarda oturmayacak; genel mutfakta, kat mutfaklarında, koridorlarda, odalarda yüksek sesle konuşmayacak; sigara içmeyecek ve misafir kabul etmeyecektir.

**6.1.13.** Personeller için soyunma dolabı yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**6.1.14.** Yüklenici İş Kanunun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personeli sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici Umumi Hıfzıssıhha Kanunun İşçi sağlığı ve güvenliği tüzüğü ve İş ve işçi sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çareleri hakkında bilgiyi personeline vermekle yükümlüdür.

**6.1.15.** Yüklenici veya personeli prensip olarak İdare yemekhanesinden pişmiş ve çiğ gıda maddelerini veya demirbaş malzemeleri çıkaramaz. Çıkarılabilecek gıda maddeleri veya demirbaş için mutlaka İdarenin yazılı izni olacaktır. Yüklenici işin yürütülmesi esnasındaki kasıt, ihmal veya dikkatsizlik nedeniyle İdare personeline veya 3. Şahıslara erilecek zarar ve ziyarı itiraza mahal olmadan tazmin etmeyi ve bu tazmini peşinen veya hak edişinden kesilmesini kabul eder.

**6.1.16.** Yüklenici çalışacak aşçı ve aşçı yardımcısının ustalık ve kalfalık belgelerinin tasdikli örneklerini sözleşme imzalanmasının ardından işe başlamadan önce idareye verecektir.

**6.1.17.** Hizmet veren personelin kendilerinin ve/veya kullandığı ekipman ile İdare'nin personeline ve/veya eşya veya malzemelerine vermiş oldukları her türlü zarar, ziyan ve



kayıpların karşılanması Yüklenici sorumludur. Yüklenici tarafından karşılanmayan kayıplar, Yüklenicinin hak edişinden kesilecektir.

**6.1.18.** Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.

**6.1.19.** Yüklenici herhangi bir grev ya da iş durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.

**6.1.20.** Sosyal Sigortalar Mevzuatının İş - İşveren hakkındaki yasalardan dolayı iş  alınması, iş  çıkarılması ve iş  haklarını ödemesi gibi sorumlulukları Yükleniciye aittir. İdare bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.

**6.1.21.** Yüklenici iş lere ait maaş bordrolarını, İdareye teslim etmek zorundadır. Ayrıca aylık bordrolarını hiçbir mazeret göstermeksizin İdarenin belirlediği bir yerde asılı bulunduracaktır. Yüklenici iş lere maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip imzalayarak iş lere ve idareye her ay teslim edecektir.

**6.1.22.** Yemekhanede  alıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından Yüklenici sorumludur.

**6.1.23.** Yüklenici tarafından  alıştırılacak Servis Personeli; İdare, Yüklenici ve sorumlu personelin verdiği görevleri tam ve eksiksiz yerine getirecektir. Bu personel yemek sunumuna yardımcı olacaktır. Her yemek dağıtımında 4 yemekhanede **her öğün** düzenli dağıtımın yapılabilmesi için idarenin uygun gördüğü kadar personel çalıştıracaktır.

**6.1.24.** Yüklenici belirtilen nitelikte ve sayıda personeli idare bünyesinde çalıştıracaktır. Hafta tatili, yıllık izin, ücretsiz izin, bayram ve resmi tatil gibi günlerde personel sayılarına bağlı kalınacaktır. Ayrıca yabancı kapasitesinde artış olması durumunda idarece istenilen sayıda personel, yüklenici tarafından temin edilecek ve bunun için herhangi bir ücret talep edilmeyecektir. Fazla çalışmalarda bayram  creti, mesai saati vb. Ücretler yükleniciye ait olacaktır. Personel  alıştırılması esnasında İş kanunda belirtilen s relere uyulmadığının tespiti halinde idari para cezası uygulanır, ayrıca SGK'ya bildirilir.

**6.1.25.** Yüklenici ve tüm personeli İdare personeli ve yabancılara karşı saygılı olacak, hiçbir şekilde laf dalaşı ve tartışma içerine girmeyecektir. Yabancılarla temasta bulunmayacak ve alışveriş yapılmayacaktır. Belirtilen aksi durumların tespiti halinde yüklenici tarafından personelin görevine son verilecek ve yükleniciye cezai işlem uygulanacaktır.

**6.1.26.** Yüklenici idarenin ramazan ayı için yapacağı düzenlemelere uymak zorundadır.  alıştıracadı personelin sayısı ve mesai düzenlemesini de bu doğrultuda organize edecektir.



**6.1.27.** Yüklenici ve çalıştırdığı personel idare binasına girdiğinde üzerinde bulunan tüm yasaklı malzemeleri ve cep telefonu, tablet vb. cihazları güvenlik personeline teslim edecek mesai bitimi veya çıkış esnasında tekrar geri alacaktır.

**6.1.28.** Yüklenici İdare yetkililerin onayı olmadan personel değişikliği yapmayacak ve elemanların izin istekleri idare yetkilisine bildirilecektir. Yüklenici İdare yetkililerin uygun gördüğü sayıdan fazla işçiyi İdarenin onayı olmadan işyerinde çalıştıramaz.

**6.1.29.** Çalışan personelin sigorta primi ve maaşları 30 gün üzerinden yaptırılacaktır. Yüklenici çalıştırdığı personeli yıllık izinlerini yıl içerisinde iş akışını aksatmamak kaydıyla kullanılabilecektir. Yıllık izinlerini kullanamayan personele izin hakkı kadar ödeme yapacaktır. Yüklenici ve tüm personeli İdare'nin çalışma kurallarına ve disiplin hükümlerine uymak zorundadır.

**6.1.30.** Kıyafetleri yedekli olarak yüklenici temin edecektir, düzenli olarak yıkanıp ütülenmesi gerektiğinden yedek takım personele verilmiş olmalıdır. Çalışanlar tek tip kıyafet giyecek kıyafetlerde yüklenici firma yazılı olacaktır. Kıyafet rengi idarenin onayı ile belirlenecektir.

**6.1.31.** Yüklenici, güvenlik soruşturması olumsuz olan personeli çalıştıramaz.

## **6.2. DEMİRBAŞ, ARAÇ VE GEREÇLER:**

**6.2.1.** İdarece teslim edilen yemekhane ve mutfakta İdarenin onayı olmadan yüklenici tadilat ve değişiklik yapmayacaktır.

**6.2.2.** Yüklenici kendisine teslim edilen işyerlerini ve demirbaş malzemeleri üçüncü bir şahsa kısmen veya tamamen devredemez.

**6.2.3.** İhale bitiminde teslim edilen malzemeler, teslim edildiği miktarda ve özellikle İdareye teslim edilecek, eksik olanlar var ise yüklenici tarafından tamamlanacaktır. Tamamlanmaması durumunda günün rayiç bedeli üzerinden hak edişinden kesilecektir.

**6.2.4.** İşyerinin normal kullanımı sırasında yükleniciden kaynaklı meydana gelebilecek onarım işleri (cam taktırmak, kilit ve sürgü değiştirmek, mutfak ve yemekhane içindeki boya badana vb.) yükleniciye ait olup, yüklenici bu hususta İdareden işçilik, malzeme ve para talebinde bulunamayacaktır.

**6.2.5.** Faal şekilde teslim edilen yemekhane ve mutfakta kullanılan tüm teçhizat, makine, araç ve gereçlerinin (soğuk hava depoları, fırın, ocak, benmari, buzdolabı, sıcak servis araçları, bulaşık makinesi vb.) mutad bakımları ile kullanımından dolayı meydana gelecek arızalar yüklenici tarafından zamanında yaptırılacak ve yaptırıldıklarını belgeleyen servis fişlerinin bir sureti idareye teslim edilecektir.



**6.2.6.** Bu makinelerin yazılı kullanma, bakım ve temizlik, talimatları da yüklenici tarafından ilgili yerlere asılacaktır.

**6.2.7.** Yüklenici, iş ve iş yerlerinin korunmasına ilişkin sorumluluğunu, Hizmet İşleri Genel Şartnamesinin 19 uncu Maddesinde belirtilen esaslar çerçevesinde mutfaklarda ve yemekhanelerde yangın ve besin zehirlenmelerine karşı sigorta yaptırarak sigorta poliçesini sözleşme tarihinden itibaren işe başlama tarihine kadar İdareye ibraz eder.

**6.2.8.** İşin ifası sırasında idarece yükleniciye teslim edilen demirbaşlar dışında idarece gerek görülen her türlü demirbaş malzeme ve araç-gereçler yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**6.2.9.** İşin yürütülmesi sırasında yemekhane ve diğer kısımlarda meydana gelebilecek tüm zararlardan yüklenici sorumludur, düzeltmekle yükümlüdür.

**6.2.10.** Yüklenici sözleşmede yer almayan her türlü idari sorun ve bunların detay açıklamaları için İdare ile mutabakat sağlayarak hizmeti yerine getirecektir.

**6.2.11.** Yüklenici, yemek artıklarını atmak için yeterli büyüklükte ve sağlamlıkta çöp bidonları bulunduracak, ayrıca çöp bidonlarının içine sağlam, akmayacak çöp poşetleri kullanılacaktır. Çöpler taşındığı esnada yerlere dökülmesi durumunda Yüklenici bu alanı derhal kendi elemanına temizletecektir.

**6.2.12.** Yüklenici, yemekhaneden çöp konteynırlarının bulunduğu alana kadar çöpleri taşımaya uygun akıntıya ve dökülmelere engel olacak çöp arabası temin edecektir. Çöpler etrafı kirletmeyecek şekilde konteynerlerin içine atılacak, konteynır dışına kesinlikle taşmayacaktır. İkazlara rağmen konteynır dışına çöp atılırsa cezai işlem uygulanacaktır.

**6.2.13.** Yüklenici, Geri Gönderme Merkezinde yemek servis öncesi gramaj kontrolü için hassas terazi, sıcaklık kontrolleri için gıdaya uygun termometre bulunduracaktır.

**6.2.14.** İdare tarafından teslim edilecek demirbaş listesi EK 4'te sunulmuştur.

**6.2.15.** Yükleniciden istenecek demirbaş listesi EK 6'da sunulmuştur.

**6.2.16.** Demirbaş malzemelerin arızalanması veya yapılamayacak durumda olan arızalı demirbaşların hurdaya ayrılması halinde, İdarenin bu konudaki yazılı bildiriminden sonraki 3 iş günü içinde yüklenici malzemeleri tamir ettirerek veya yenisi temin edilerek İdareye yazılı bilgi verecektir.

## **7. GIDA GÜVENLİĞİ**

**7.1.** Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılamaz.

7.2. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.

7.3. Kirlenmiş kokuşmuş, ekşimiş nitelikteki ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri kullanılamaz, tüketime sunulamaz.

7.4. 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.

7.5. Gıda maddeleri, toksit maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.

7.6. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekânlardan uzaklaştırılmalıdır.

7.7. Gıda hazırlama ve sunun işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketlenme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.

7.8. Yüklenici firma tarafından kullanılacak gıda maddelerinin Tarım ve Orman Bakanlığından üretim izni alınmış olması gerekmektedir. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun standartlarına uygun olması gerekmektedir.

## **8. YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ VE KORUNMASI**

8.1. Servise sunulacak her tür yiyeceğin mikrobiyolojik ve toksikolojik özellikleri, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler tebliğindeki özellikleri taşıyacaktır. Hammaddenin alımı, kabulü, üretim ve tüketim aşamalarının 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda Hijyen Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlamakla yükümlüdür.

8.2. Yemeklerin pişirilmesi yüklenicinin mutfağında gerçekleştirilecektir. Pişirme işi en son teknolojiye uygun usullerle el değmeden gerekli alet, araç ve ekipmanlarla ve kalifiye aşçılarla yapılacaktır. Yemeklerin pişirilmesi esnasında aşçılar eldiven, bone ,maske ,kolluk ve önlük kullanacaktır.



**8.3.** Tüm yiyeceklerin üretiminden tüketimine kadar geçirdikleri depolama, hazırlama, pişirme, muhafaza ve servis safhalarında hijyenik koşulları oluşturmak, iyileştirmek ve devamlılığını sağlamak maksadıyla tüm tedbirleri almak yükleniciye aittir.

**8.4.** Yüklenicinin mutfak depolarında kapı altları her türlü zararlı girişi önleyecek uygun donanıma sahip olmalıdır.

**8.5.** Yüklenicinin Mutfak depolarında zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalıdır.

**8.6.** Yüklenicinin Mutfak depolarının üstü tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır.

**8.7.** Yüklenicinin Mutfak depolarında ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik olmalıdır.

**8.8.** Yüklenicinin Mutfak depolarında ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektanlar malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.

**8.9.** Yüklenicinin Mutfak depolarında ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.

**8.10.** Yüklenicinin Mutfak depolarında 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.

**8.11.** Mutfak ve yemekhane depoları işletme kapasitesine uygun büyüklükte, sayıda ve temiz olmalıdır.

**8.12.** Yüklenici Mutfak ve yemekhane depolarında üretim ve son kullanma tarihi, depo giriş tarihi belirtilmemiş hiçbir tüketim maddesi bulundurulmayacaktır.

**8.13.** Yüklenici Mutfak ve yemekhane depolarında gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.

**8.14.** Yüklenici Mutfak ve yemekhane depolarında depolama işlerinde stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır.

**8.15.** Soğuk ve kuru depolarda Cr-Ni çelik paslanmaz ve yükseklikleri ayarlanabilir seyyar raf sistemleri bulundurulmalı ve gıdalar cinsine göre ayrı ayrı, zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte hava akımı sağlayacak şekilde depolanmalıdır. Depolarda tahta palet kullanılmayacak tahta kasalar depolarda bulunmayacaktır.

**8.16.** Yüklenicinin Mutfak ve yemekhane depoları İdare tarafından sürekli denetim için hazır olacaktır.

**8.17.** Yüklenici mevcut depoların dışında başka bir yerde kiralama ya da satın alma yoluyla depo kullanma yolunu seçerse söz konusu depoda yukarıda belirtilen özellikleri taşıyacaktır.

**8.18.** Yemekte kullanılacak malzemelerin şartname ekindeki gramajlara uygun olup olmadığı Aydın İl Göç İdaresi Müdürlüğünde teşekkül ettirilecek komisyon tarafından kontrol edilecektir.

**8.19.** Her türlü yemek malzemesi yüklenici tarafından temin edilecektir. Gramaj listelerinde yer almayanların gramajları idarece belirlenecektir.

**8.20.** Yüklenici GGM' nin talebi doğrultusunda, bildirilen kişi sayısı kadar günlük yemek listesinde yer alan yemekleri hazırlayıp sunacaktır.

**8.21.** Servise hazır sıcak yiyecekler en az 65 °C de 2 saat bekletme işlemine tabi tutulacak ve bu sıcaklıkta servis edilecektir.

**8.22.** Soğuk yemekler ise + 4 °C veya altında muhafaza edilecektir. Servis sıcaklığı +4 °C ila +8 °C arasında olacaktır. Sıcaklık kontrolleri yapılarak, kayıtları yüklenici tarafından tutulacaktır.

**8.23.** Yemeklerin yapımında, şebeke suyunun akmaması halinde, depo suyu kullanılmayacak ve yüklenici tarafından içilebilir nitelikte su temin edilecektir.

**8.24.** Yemek servislerinde geçerli kullanım tarihine haiz ambalajlı (en az 500 ml) pet şişe su kullanılacaktır. Pet şişe su yemek çeşidinden sayılmayıp öğle ve akşam öğünlerinde her yabancı için ayrı ayrı temin edilecektir.

**8.25.** Malzeme depolarında ağzı açık, etiketsiz malzeme bulunmayacak, paslanmaz çelik istif rafları ve plastik paletler kullanılacak yerde ve düzensiz bir şekilde istif edilmeyecektir. Depolara malzemeler ilk giren ilk çıkar prensibine uygun olarak alınarak son kullanma tarihine dikkat edilmelidir. Soğuk depolar +4 °C'nin altında, kuru gıda depoları +4 ila +22 °C'leri arasında olmalı ve %65-70 nem derecesinin üzerinde olmamalıdır. Sıcaklık kontrolleri yapılarak, kayıtları yüklenici tarafından tutulmalıdır.

**8.26.** Depolarda gıda maddeleri ile temizlik malzemeleri bir arada olmayacaktır.

**8.27.** Yüklenici tarafından yemek yapılan bölümlere ayda bir ortam petrisi konularak tesis havasının mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilecek ve tutulan kayıtlar İdareye teslim edilecektir. (Mutfak personelinin elinden ve mutfak alet ve ekipmanlarından ayda bir swap analizi yaptırılmalıdır.)(Yemekhaneye giren gıda hammaddelerinden ve üretilen yemeklerden ve üretim ve tüketim suyundan idarece



belirlenecek periyodlarda Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler tebliğine uygun olarak gerekli analizlerin yaptırılması gerekmektedir.)

**8.28.** GGM yemekhanesi ve bulaşıkhanede kullanılacak temizlik malzemeleri ile ilgili Bakanlıkça izin verilen deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılacak olup idare tarafından uygun görülmeyen malzemeler kullanılmayacaktır. Yüklenici tarafından mutfak temizlik ve hijyeni için mutfak temizlik ve sanitasyon planı oluşturulacak ve plan kontrol formlarının kayıtları yüklenici tarafından takip edilecektir.

**8.29.** GGM yemekhanesi yüklenici tarafından ayda bir, gerekli görülmesi halinde haftada bir defa haşere mücadelesi için ilgili Bakanlıkça izin verilen haşere ilaçları ile ilaçlanacak ve kayıtları tutularak İdareye teslim edilecektir. İlaçlama giderleri yükleniciye aittir.

**8.30.** Yüklenici ilaçlamayı Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirecektir. Yüklenici Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin Belgesine sahip olması durumunda ilaçlamayı kendisi yapacak; bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise izin belgesine sahip olanlara yaptıracaktır Her ne kadar idari şartnamede işin alt yüklenicilere yaptırılmayacağı belirtilmiş olsa da yüklenici, ilaçlama işini anılan izin belgesine sahip olanlara yaptırabilecektir.

**8.31.** Her öğün pişirilen yemek çeşitleri, yüklenici tarafından hijyenik koşullara uygun olarak steril numune kaplarına her birinden en az 200 g olmak üzere etiketli bir şekilde numune alınarak GGM yemekhanesinde, +4 °C 'de en az 72 saat muhafaza edilecektir.

**8.32.** Yüklenici GGM yemekhanesini ve demirbaş malzemelerini GGM'nde barınan düzensiz göçmenlere yemek hazırlama ve sunma faaliyeti dışında hiçbir şekilde kullanamayacaktır.

**8.33.** İşin Teknik Şartnameye uygun yapılmayan yemek hizmetinin yükleniciye yeniden yaptırılması halinde ek bir ücret ödenmeyeceği gibi işin başkasına yaptırılması kabul edilmeyecek ve İdare'nin hizmeti kendi karşılaması halinde yapılan ödemeler veya uğranılan zararlar yüklenicinin hak edişinden tahsil edilecektir.

**8.34.** Hiçbir şekilde son kullanma tarihi geçmiş bir ürün yemek yapımında ve yemek servisinde kullanılmayacak. Kullanıldığı takdirde gerekli cezai işlem uygulanacaktır.

## 9. TAŞIMA VE DAĞITIM :

9.1. Yemek hizmetleri; Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Gıda Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik ve diğer ilgili belgeler çerçevesinde yüklenici tarafından eksiksiz yapılacaktır. Yüklenici 5197 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanuna, ilgili yönetmelik ve tebliğlere uygun olarak üretim yapmak zorundadır.

9.2. Yemek dağıtımında kullanılmak üzere İdare tarafından teslim edilen malzemelerin eksilmesi ya da kırılması durumunda yüklenici tarafından tamamlanacaktır

9.3. Pişirilen yemekler ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen, kapalı gastronomların konulduğu thermobox (ısıyı koruyan) ve çelik kaplarda yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Yemek taşımada kullanılacak araç sıcak soğuk olmak üzere iki bölmeli frigofirik kasalı olacak başka amaçlarda kullanılmayacaktır. Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Pişen yemekler benmariler aracılığı ile sıcak olarak servise sunulacaktır.

9.4. Ekmekler kişi başı her öğünde en az 50 gr'lık ambalajlarda 4'er adet olmak üzere; normal, kepekli, tam buğday ve tuzsuz olarak günlük ve taze, toz, nem vb. dış etmenlerden korunacak ambalajlı olarak verilecektir.

9.5. Yemek servisinde en az 1 g'lık paketlerde tuz, baharat, çay yanında 10 g'lık paketlerde toz şeker ve kağıt peçete verilecektir.

9.6. Tek kullanımlık köpük tabak (5 bölmeli), karton bardak, plastik çatal, kaşık, karıştırıcı vb. malzeme ile yemek verilecektir. Çatal, kaşık ve peçete şeffaf ambalajlı paketlerde olacaktır.

9.7. Yüklenici yemekhanelerde verilen yemekten başka, yemekle ilgili hiçbir malzeme bulunduramayacaktır.

9.8. Gerekli hallerde veya yemeğin yetmemesi durumunda yüklenici ilave yemek verecektir.

9.9. Aşure, puding, sütlaç vb. gibi sütlü ya da sıvı kıvamda tatlılar kaliteli tek kullanımlık kaplarla servis edilecektir.

9.10. Öğle ve akşam yemek servislerinde geçerli kullanım tarihine haiz ambalajlı (en az 500 ml) pet şişe su kullanılacaktır.

9.11. Yemeğin pişirilip hazırlanması , ilgililere servis ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması yüklenici tarafından sağlanır.



**9.12.** Geri Gönderme Merkezinde yemek servis öncesi gramaj kontrolü için yüklenici hassas terazi, sıcaklık kontrolleri için gıdaya uygun termometre bulunduracaktır.

**9.13.** Kullanılan köpük tabak standart gramajları alabilecek büyüklükte ve iyi kalite olacak, uygunluğuna kontrol teşkilatı karar verecektir.

## **10. EĞİTİM**

**10.1.** Hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında düzenli eğitim verilmeli, bununla ilgili kayıtlar dosyalanmalıdır.

**10.2.** Yüklenici işe aldığı her işçiye işe başlamadan önce ve işe başladıktan sonra hizmet içi eğitimlerini vermekle yükümlüdür. Anlatılan konular İdareye rapor halinde sunulmalıdır. Eğitime İdarenin belirleyeceği bir kişi veya komisyon üyelerinden biri dinleyici olarak katılabilir.

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

## **11. TEMİZLİK**

**11.1.** Yüklenici kullandığı tüm mekanların temizliğinden sorumludur. Mutfak ve yemekhanelerin her türlü temizliği yükleniciye aittir. Bu bölümlerde ayda en az 4 genel temizlik (fayans, dolap, evye, davlumbaz vb.) yapılacak, uygun temizlik ürünleri (yağ çözücü, kireç çözücü vb.) kullanılacak, her türlü temizlik malzemesi, sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacaktır. Temizlik işlerinde kullanılabilecek tüm araç-gereçler eksiksiz olacaktır.

**11.2.** Yemek dağıtılan yerlerde kapı ve pencerelere zararlı canlıların girmesini engelleyici önlemler alınacaktır.(sineklik vb.)

**11.3.** Mutfağa giriş noktalarına bone, galoş ve maske konulacak yer yapılacaktır.

**11.4.** Mutfağın ve yemekhanenin temizliği servis sonrasında düzenli olarak sağlanacaktır. Mutfak ve yemekhanede kullanılan çöp kutuları kapaklı ve pedallı, içerisi naylon torbalı olacaktır. Yemek servislerinden sonra oluşan çöpler biriktirilmeden idarenin belirlediği yere ağızları bağlanarak dökülecektir. Yüklenici çöpleri taşıırken çöp sularının akmaması için gereken önlemleri almakla yükümlüdür. Çöp toplama aracı ile yemek ve erzak taşınmayacaktır.

**11.5.** Rögarların tıkanmasını önlemek amacıyla süzgeç takılacak, gerekli giderler yükleniciye ait olacaktır.

**11.6.** Yüklenici yemekhaneler, mutfak ve kat mutfaklarında lavabolara sıvı sabunluk takacak, içinde sürekli dezenfektanlı sıvı sabun ve yanında dispanser havlu kağıt bulunduracaktır.

**11.8.** Yüklenici, temizlikte kullanılan her türlü temizlik malzemesini (idarenin kabul edeceği şekilde) kendisi temin edecektir

## **12. GENEL HÜKÜMLER**

**12.1.** Günlük yemek, kahvaltı ihtiyacı ve özel diyet yemek ihtiyacı; merkezde bulunan yabancı sayılarına istinaden GGM' nce günlük olarak yükleniciye bildirilecektir.

**12.2.** Yüklenici, idarece onaylanan kahvaltı ve yemek listesine göre yukarıda belirtilen şartlarda temin edeceği gıda maddelerinin, kahvaltı, yemek ve diyet yemeği şeklinde hazırlanmasını sağlar. Hazırlanan yemek, kahvaltı ve diyet yemekleri renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenen nitelikte olacaktır.

**12.3.** Yüklenici cumartesi, pazar ve resmi tatiller (milli, dini bayramlar ve yılbaşı) dahil olmak üzere hiçbir sebeple yemek, kahvaltı, diyet yemeği hazırlanması ve sunulması işini aksatamaz. Böyle günlerde de yemeklerinin hazırlanıp servisi ve servis sonrası hizmetleri yapılacaktır. Ramazan ayında oruç tutanlar için iftar ve sahur yemeği verilecek İftariyelik olarak hurma, peynir ve bal (kahvaltı gramajlarına uygun) ilave edilecektir. Çeşit eklenmesiyle ilgili yüklenici ayrıca ücret talebinde bulunamaz. Ramazan ayı boyunca iftarda ekmek yerine kişi başı en az 150 gr pide verilecektir. Servis edilen ekmekler arasında tüketim sırasında bayat olduğu saptanan ve gramajına uygun olmayan ekmekler yüklenici tarafından aynı gün değiştirilecektir.

**12.4.** Yemekhanede kullanılan masa ve sandalyeler idare tarafından sağlanacaktır.

**12.5.** Yemek yenilen saatlerde kullanılan sandalye ve masalar hemen temizlenecek, bir sonra oturana temiz olarak servis ortamı sağlanacaktır.

**12.6.** Yüklenici, yılda en az 4 kere olmak şartıyla ve idare tarafından onaylanacak bir laboratuvara sunulan yemeklerin gıda tüzüğüne uygunluğunu tespit ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır. Ayrıca steril kaplarda günlük olarak alınan yemek örnekleri 72 saat ve etiketli bir şekilde idarenin belirleyeceği buzdolabında saklanmak suretiyle idare tarafından talep edildiğinde test edilmeye hazır olarak bulundurulacaktır. Bu testler için yapılan harcamalar yüklenici tarafından karşılanacaktır.



**12.8.** İdare uygun gördüğü zamanlarda yemekhanelerde verilen hizmeti denetleyerek, eksik ve bozuk malzemenin temini ve tamirini talep eder.

**12.8.** Yemekhanenin düzeni, servis için çıkarılmış malzemelerin saklanması ve kişiye diyetinin eksiksiz verilmesini sağlamak yüklenicinin sorumluluğundadır.

**12.9.** Yüklenici yemekhanelerde yangına karşı gerekli koruyucu her türlü tedbiri almak zorundadır.

**12.10.** Yemek servis alanına görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı yazılar olacaktır. Yemek dağıtım hizmetinde görevli olmayan kişilerin servis alanına girmesi ve dolaşması yasaktır.

**12.11.** Yüklenici yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır.

**12.12.** İdare gıda maddelerinin pişirilmeden önceki ya da pişirildikten sonraki hallerini istediği an kontrol edebilir.

### **13. YEMEK VE DİYET YEMEKLERİ**

**13.1.** Yemek yapımında kullanılan tüm malzemeler ile servise sunulan diğer yiyecekler Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğindeki özellikleri taşıyacak ve TSE’ce verilen uygunluk belgelerine haiz olacaktır. Ayrıca yemek yapımında kullanılan ya da hazır olarak satışa sunulan her türlü malzeme ulusal olarak kalite ve güvenilirliği kabul görmüş firmalara ait ürünlerden sağlanacaktır. Yüklenicinin malzeme tedariki sağladığı firmalar, her ay hakkediş dosyası ile birlikte Kuruma kaşeli ve onaylı şekilde teslim edeceği “Onaylı Tedarikçi Listesi” ile kontrol edilecek, Kurum gerekli gördüğü değişiklikleri Yükleniciden talep edecek ve Yüklenici yapacağı değişiklikleri Kontrol Teşkilatı’nın onayıyla gerçekleştirecektir.

**13.2. ET:** Etler, taze, kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacak bu bağlamda da soğuk zincirle gelen ürünler veteriner hekim onaylı kontrol belgesine ve araç dezenfeksiyon belgesine haiz olacaktır.

**13.3. TAVUK ETİ:** Donmamış taze kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta olacak ve çok iyi temizlenecektir. Soğuk zincirle gelen ürünler veteriner hekim onaylı kontrol belgesine ve araç dezenfeksiyon belgesine haiz olacaktır.

**13.4. BALIK ETİ:** Balıklar mevsiminde taze, kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta olacak, iç organları da olmayacaktır. Servise sunulanlar ise; çiğ ve yanmış, çok fazla yağ

çekmiş olmayacaktır. Soğuk zincirle gelen ürünler veteriner hekim veya sorumlu mühendis onaylı kontrol belgesine ve araç dezenfeksiyon belgesine haiz olacaktır.

**13.5. KURU GIDALAR:** Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, fasulye vb. gibi kuru gıda maddeleri temiz, bit yeniksiz, filizlenmemiş, kuru, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilikte kolay pişen cinsten lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler olmayacaktır. .

**13.6. SEBZELER:** Her mevsime ait sebze taze, olgun ve normal büyüklükte olacak. Ezik, çizik, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olanlar kullanılmayacaktır.

**13.8. MEYVELER:** Mevsim meyveleri taze ve kaliteli, yenilebilir olgunlukta, normal büyüklükte, tatlı, lezzetli ve renkli olacaktır. Çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, yumuşak ve çok sert, kurumuş, buruşmuş, çamurlu ve ham olanlar kullanılmayacaktır.

**13.8. TATLILAR:** Kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır. Sıtlı tatlılar ekşimiş, sulanmış, çatlamış olmayacaktır. Taneli tatlılar da taneler dağılmış olmayacak, iyi pişmiş olacaktır. Hamur tatlıları iyi pişmiş, hamurlaşmamış olacak, kızartılmış olanlar kızartma yağı çekmemiş olacak ve yanmış, kurumuş yapıda olmayacak, şerbetli tatlılarda glikoz veya mısır şurubu kullanılmayacaktır.

**13.9. MEŞRUBATLAR:** Meyve suyu, gazoz, kola, ayran ve yoğurt özel ambalajlarında kapalı imal edilmiş olacaktır. Bunların dağıtımı yaz aylarında soğuk olarak yapılacaktır.

**13.10. SALATALAR:** Mevsim salataları en iyi kalitede ve iyi yıkanmış ve dezenfekte edilmiş olacaktır. Salatalara konacak yağlar sızma zeytinyağı olacaktır. Salatalarda suni limon ya da limon tuzu vb. kullanılmayacak, taze ve sulu limon kullanılacaktır.

**13.11. SÜT:** %3 YAĞLI 200 ml UHT kutu süt olacaktır. Kutularında ezilme yırtılma, sızma olan sütler dağıtılmayacaktır. Kutuların üzerinde son tüketim tarihi, parti numarası okunur şekilde olacak, son tüketim tarihi geçen sütler dağıtılmayacaktır.

**13.12.** Yemek ve tatlılarda cinslerine göre kullanılan yağlar tereyağı, zeytinyağı ve ayçiçeğı yağı olacaktır. İdarenin uygun görmediği malzemeler kullanılmayacaktır.

**13.13.** Yemeklerde kullanılan salça, orijinal ambalajında domates salçası olacaktır.

**13.14.** Turşular, kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Sebzeler ezilmiş, dağılmış, çürümüş olmayacak yeme olgunluğunda olacaktır.

**13.15.** Yemekhaneler ile her türlü yemek ve tatlılarda kullanılan gıda maddesi ve malzemelerinin (et, kuru gıdalar, yağ gibi) idarece ve kontrol teşkilatınca denetimlerine yüklenici veya vekili de katılabilecektir. Gereken her şey kontrol edilecek bir tutanak ile



gereği yapılacaktır. Tutanağın yüklenici veya vekili tarafından imzalanmaması halinde durum tutanakta belirtilecektir.

#### 14. YEMEK ÇEŞİTLERİ

14.1. Kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeğinde 4 çeşit yemek verilecektir.

14.2. Menü listesi hazırlanırken bir bireyin günlük kalori ihtiyacı asgari 2300cal olarak ayarlanacaktır.

14.3. **BİRİNCİ YEMEK:** Çorbalar, taneli ve süzme çeşitlerden yapılacak olup, hazır çorba kullanılmayacaktır.

14.4. **İKİNCİ YEMEK:** Et haşlama, et kızartma, tas kebabı, rosto, tandır, döner, köfte, kağıt kebabı, tavuk, ciğer, balık vb. gibi etin hakim olduğu, mevsimine göre de bakliyat, konserve veya taze sebze v. gibi sebzenin hakim olduğu yemeklerdir.

14.4.1. Haftanın 4 gününde kırmızı et, tavuk eti, balık eti, kıyma, ciğer türünde yemekler, haftanın 3 gününde de etli sebze ve bakliyat cinsi yemekler verilecektir.

14.4.2. Garnitürler yemek çeşidi sayılmayacaktır. Kırmızı etten yapılacak olan yemekler kuzu veya dana etinden, kıymalı yemekler ise dana etinin kıyma haline getirilmesi neticesinde yapılacaktır.

14.5. **ÜÇÜNCÜ YEMEK:** Pirinç pilavı, bulgur pilavı, makarna (kıymalı, peynirli, soslu, fırında veya yoğurtlu), börek (sosisli, tavuklu, peynirli, patatesli veya kıymalı), zeytinyağlı, pilaki ve sebze kızartmaları gibi yemeklerdir.

14.6. **DÖRDÜNCÜ YEMEK:** Baklava (cevizli, fıstıklı, kaymaklı), dondurmali baklava, tulumba, lokma, kadayıf, ırmik helvası, muhallebi, keşkül, sütlaç, aşure, tahin helvası, kabak tatlısı (cevizli), meyve mevsimine göre (elma, armut, üzüm, çilek, kavun, erik, şeftali, kayısı, karpuz, kiraz, yenidünya, portakal, mandalina, hurma, muz), meyve suyu, gazoz, kola, mevsim salata, ayran, yoğurt, cacık, turşu ve komposto (elma, erik, kayısı, üzüm, çilek, vişne) cinsi yiyecek ve içeceklerdir.

14.8. **KAHVALTI:** Kahvaltı ekli tabloda belirtilen besinlerden uyumlu olanlar kahvaltıda su, çay/süt/meyve suyu, şeker (tatlandırıcı) ve ekmek ile birlikte verilecektir, çeşitten sayılmayacaktır. Reçel ve bal yanında tereyağı verilecek ve bunlar birlikte bir çeşit olarak kabul edilecektir. Ayrıca;

- Hamilelere, emziren annelere ve 0-18 yaş arası çocuklara süt verilecek ve çeşitten sayılmayacaktır.

**14.8.1.** Çay kaliteli karton bardaklarda ve tek kullanımlık plastik karıştırıcı ile verilecektir.

**14.8.2.** Yüklenici İdarenin görüşünü alarak değişik alternatif ürünlerde sunabilir.

**14.8.** Yemek çeşitlerinin yapımında ekli gramaj listesine uyulacaktır.

**14.9.** Özel günlerde ve idarenin istediği zamanlarda özel menü ve yabancılar için çeşitli ikramlık talepleri olacaktır. En az bir gün önceden bildirilen bu talepleri yüklenici temin edip servis etmek zorundadır.

**14.10.** İdarenin uygun gördüğü zamanlarda çocuklar için özel menü talebi olabilecektir. En az bir gün önceden bildirilen bu talebi yüklenici hazırlayıp servis etmek zorundadır.

#### **14.9. DİYET YEMEKLERİ:**

**14.9.1. Kahvaltı ;** Poşet çay, bitki çayları (poşet şeker veya tatlandırıcılar), süt, meyve suyu (taze veya hazır meyve suyu hazırlanacaktır), peynir (tuzlu veya tuzsuz), dil peyniri veya beyaz peynir veya kaşar peyniri veya krem peyniri, zeytin (yeşil, siyah, diyet), reçel veya bal-tereyağı, yumurta, bisküvi (tatlı veya tuzlu veya bebe), söğüş (salatalık veya biber veya domates veya maydanoz), söğüş et, meyve, kuru meyveler, ceviz, kuruyemiş (leblebi fındık vb.), haşlama patates veya patates püresi, ayran veya yoğurt , sütlü tatlılar, pelte, menemen vb. sandviç çeşitleri, poğaç vb.

**14.9.2. Öğünde ;** Et yemekleri, çorba çeşitleri, unlu gıdalar (pilav veya makarna veya fırın makarna veya börek), sebze yemekleri (zeytinyağlı veya etli), salata ve çeşitleri, yoğurt veya ayran meyve suyu (taze veya hazır meyve suyu kullanılacaktır), sütlü tatlı çeşitleri, jöle, meyve tatlıları, meyve, komposto.

**14.9.3.** Diyabet hastaları için karbonhidrat oranı düşük gıdalar ve tatlılar yerine aynı grup yemeklerden başka yemek verilir.

**14.9.4.** Diyet yemekleri tuzlu ve tuzsuz olarak iki ayrı tatta pişirilmelidir.

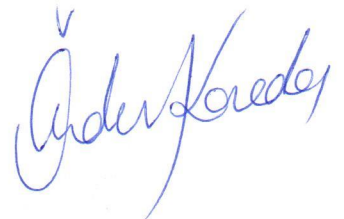
**14.9.5.** Çölyak hastaları için glutensiz ürünler sağlanmalıdır.

**14.9.6.** Galaktozami hastalığında çocuğun diyetinden süt çıkarılıp bunun yerine ikame edebilecek soya esaslı mamalar verilir.

**14.9.8.** Laktoz intoleransı olan kişilerin süt ve süt ürünleri tüketimini sınırlandırmak için menüde çıkan süt ve süt ürünleri yerine aynı grup yemeklerden başka yemek verilir.

**14.9.8.** Diyet yemek listesinde bulunmayan özel diyet istekleri idare tarafından yükleniciye günlük olarak bildirilecektir.

**14.9.9.** İhtiyaç halinde blendrize yemek hazırlatılabilir.





**14.9.10.** Annesiyle birlikte kalan çocuklara, ek gıda alan bebeklere, hamile ve emziren annelere durumlarına uygun ek gıda verilir.

**14.9.11.** Sabah kahvaltısında (0-6 yaş arası) çocuklara, hamile ve emziren annelere süt verilir.

**14.9.12.** Vejetaryen/Vegan gibi et yemeyen yabancılar için idarenin belirttiği sayıda hayvansal ürün içermeyen yemek hazırlanıp servis edilecektir. Yüklenici tarafından idarenin talebi karşılanmadığı takdirde gerekli cezai işlem uygulanacaktır.

#### **14.10. ÇOCUK MENÜSÜ**

**14.10.1.** Üç yaş altı çocuklar için İdarenin istediği çocuk menüsü aşağıdaki tabloya uygun olacak ve kahvaltı olarak fiyatlandırılacaktır.

SIRA NO	MENU 1	MENU 2	MENU 3
1	Bebe bisküvisi (180 gr)	Meyve Püresi (125 gram)	Hazır Puding (200 ml)
2	Süt (500 ml)	Hazır Yoğurt(200 ml)	Süt(500 ml)
3	Su (500 ml)	Su (500 ml)	Su(500 ml)

**14.10.2** Yüklenici idarenin talebi halinde GGM' de bulunan çocuklara aşağıdaki tabloya uygun menü verecek, iki menü bir kahvaltı olarak fiyatlandırılacaktır.

SIRA NO	MENÜ 1	MENÜ 2	MENÜ 3
1	Bisküvi (100/120 gr)	Bisküvi(100/120 gr)	Bisküvi (100/120 gr)
2	Meyveli Süt(200 mL)	Meyve suyu (200 mL)	Puding (200 mL) paket
3	Mevsim Meyvesi (1 adet)	Mevsim Meyvesi (1 adet)	Mevsim Meyvesi (1 adet)

**14.10.3.** Yüklenici, idarenin talebi halinde yukarıdaki tablolarda belirtilen ya da idarenin uygun bulunduğu tablolara uygun menüleri bildirilen sayıda ve sürede idareye teslim edecektir. Aksi takdirde cezai işlem uygulanacaktır.

### **15. SİGORTA TİRLERİ İLE TEMİNAT KAPSAMI VE LİMİTLERİ**

**15.1.** Yüklenici iş yeri ve çalıştırdığı işçilerle ilgili her türlü emniyet, işçi sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak zorundadır. Emniyetsiz işçi çalıştırılması, güvenlikle ilgili gerekli tedbirler ve iş yerinin sigortalanması ile ilgili tedbirleri almak zorundadır. Alınmaması veya diğer sebeplerden meydana gelebilecek iş kazalarından yüklenici sorumludur. Yüklenici 6331 sayılı kanundaki hükümleri yerine getirmekle mükelleftir.

**15.2.** Yüklenici, İdare'nin mutfak ve yemekhaneleri ile bu yerler içinde bulunan tüm demirbaşlar için sözleşme süresini kapsayan Yangın sigortası ile Besin Zehirlenmelerine karşı hizmet süresini kapsayan sigorta yaptıracaktır. Yangın Sigortası; İdare mutfak ve yemekhanelerinde bulunan mutfak ve yemekhaneleri ile içinde bulunan tüm demirbaşlar için 500.000,00 TL olacak şekilde, Besin Zehirlenmelerine Karşı Sigorta; Kişi Başı 1.000,00 TL olmak üzere 400 kişi için sözleşme süresini kapsayacak şekilde yapılacaktır. Yapılan bu sigortalar sözleşme süresince geçerli olacaktır. Yüklenici yaptıracığı sigorta poliçesini ve ödeme makbuzunu sözleşme imzalandığı tarihten itibaren 10 gün içinde İdareye ibraz edecektir. Yangın ve Besin Zehirlenmelerine Karşı yapılacak Sigorta bedellerinin ödendiğine dair belge veya poliçede taksitle ödenmek istenildiği belirtilmiş ise bu taksitlerin ödendiğine dair belgenin her hakediş döneminde İdareye sunulması zorunludur.

## **16. İDARENİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ**

**16.1.** GGM mutfağında bulunan demirbaşlar düzenlenecek bir tutanakla sözleşme imzalandıktan sonra yükleniciye teslim edilecektir.

**16.2.** Mutfakta bulunan GGM'ne ait demirbaşlar ile yemek salonlarındaki masa, sandalye işe başlama tarihinde düzenlenecek tutanakla yükleniciye teslim edilecektir.

**16.3.** Günlük yemek sayıları idare tarafından tutanak altına alınarak, yemek bedeli ödemesinde bu tutanaklarda belirlenen sayılar esas alınacaktır.

**16.4.** İdarenin verdiği demirbaş malzemeler dışında yemek yapımında ihtiyaç duyulan tüm malzeme ve teçhizat yüklenici tarafından tedarik edilecektir.

## **17. YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ**

**17.1.** Yemekhanede yüklenici tarafından yürütülecek işlerde idarenin mutfağında kullanılacak olan, Tüpgaz, Doğalgaz, su, elektrik gibi giderler yükleniciye ait olacaktır.

**17.2.** Yüklenici idareden sözleşme neticesi protokolle aldığı mevcut yemek servis malzemelerini yetersiz bulur ise idarenin bilgisi dahilinde başka araç gereç getirecek ve işin sonunda da aynen götürecektir.

**17.3.** Serviste kullanılan çatal, kaşık, karıştırıcı plastik malzemedен; bardak kaliteli karton malzemedен ve tabldot (5 bölmeli) köpük malzemedен tek kullanımlık olacak, bunlar yüklenici tarafından temin edilecektir.



**17.4.** GGM’de barınan düzensiz göçmenler yemek dağıtımında her çeşit yemekten eşit şekilde istifade ettirilecektir. Bu konuda personel, GGM görevlilerinin ikazlarına uyulacaktır. İkazlara uymayan personel çalıştırılmayacaktır.

**17.5.** Yüklenici mutfağı ve yemekhaneyi daima temiz bulunduracak, çalıştırdığı tüm personelin iş kıyafetine gerekli özeni gösterecektir. İş kıyafetlerin tamamı yüklenici tarafından temin edilecek ve daima temiz tutulacaktır.

**17.6.** Yüklenici çalıştırdığı personelin her türlü iş ve hareketleriyle ilgili olan hususlardan dolayı tüm resmi ve özel dairelere karşı muhatap ve sorumlu olacaktır.

**17.8.** Yüklenici veya görevli personel bu şartname çerçevesinde GGM yetkililerince sözlü veya yazılı olarak kendilerinden istenilen işleri yapmakla görevlidirler. Herhangi bir şekilde onlarla tartışamaz ve disiplinsiz davranışlarda bulunamazlar. GGM’nce uygulanmakta olan kaide, usul, talimat ve disipline uymak mecburiyetindedirler. Ayrıca bu personel izinsiz olarak GGM içinde dolaşmayacaktır.

**17.8.** Yüklenici, çalıştıracağı her seviyedeki personelin yasalardan kaynaklanan hakları ödeme ve ayrıca bunların vergilerinin, sigorta primlerinin ve benzeri tüm haklarının zamanında tahakkuk ettirilip ilgili dairelere intikal ettirilmesinden doğrudan sorumludur.

**17.9.** Yemek salonu ve mutfakta fiziki emniyet tedbirleri yüklenici tarafından alınacak, yangın ve sabotajlara karşı gerekli önlemlerde yüklenici tarafından sağlanacaktır.

**17.10.** Ramazan ayı süresince oruç tutamayacak merkezde barınan düzensiz göçmenler içinde kişi adedine bakılmaksızın yüklenici tarafından yemek çıkartılacaktır.

**17.11.** Şartname dahilinde hazırlanan her türlü yemeğin ekli şartnamede belirlenen gramajlara uygun olarak servise sunulacaktır.

**17.12.** Yüklenici ihtiyaç duyulması durumunda GGM’nce bildirilen yabancı sayısı kadar, kumanya hazırlayarak dağıtımını yapacaktır. Kumanya bedeli yükleniciye ihale birim fiyatı üzerinden ödenecektir. Kumanya listesinde yer alan örnek kumanyalardan seçilecek gruba uygun olarak sabah-öğle/akşam yemeği sayısından düşülerek ücretlendirilecektir.

**17.13.** Yemek listeleri, 1 aylık olacak şekilde şartname esaslarına göre yüklenici ilgilisi tarafından taslak olarak hazırlanacak olup, hazırlanan taslak menü ait olduğu aydan bir önceki ayın en geç 15’ ine kadar Kurum Gıda Mühendisi ya da Kontrol Teşkilatı’na iletilecek ve Kurum Gıda Mühendisi ya da Kontrol Teşkilatı’nın gerekli gördüğü değişikliklerden sonra verilecek onaya istinaden yürürlüğe konulacaktır. Menü listeleri hazırlanırken Ek’1 deki menü listeleri esas alınacaktır. Ayrıca; bayramlar vb. özel günler, ramazanda sahur ve iftar ve diyet menüsü gibi özel menüler hazırlanırken de bu maddede bulunan hükümler geçerli olacaktır.



**17.14.** Yüklenici yürüttüğü işi, şartnameler ve diğer yasal prosedürler doğrultusunda yerine getirmedeği takdirde bu durum kontrol teşkilatı veya muayene komisyonu tarafından bir tutanakla tespit edilir. Tutulan tutanaklarla ilgili idari şartname hükümleri uygulanır.

**17.15.** Yüklenici 5 Temmuz 2013 Cuma tarihli 28698 sayılı Resmi Gazete’ de yayımlanan “Hijyen Eğitim Yönetmeliğine göre gerekli iş ve işlemlerin yapılması ve sürdürülmesi konusunda yükümlüdür. Yüklenici tarafından işçilere verilecek eğitimler; hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında düzenli eğitim verilecek, bununla ilgili kayıtlar dosyalanacaktır. Yüklenici işe aldığı her işçiye işe başlamadan önce ve işe başladıktan sonra hizmet içi eğitimlerini vermekle yükümlüdür. Eğitime İdarenin belirleyeceği bir kişi veya komisyon üyeleri dinleyici olarak katılabilir. Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

**17.16.** Katı ve sıvı atıklar, bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.

**17.18.** Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek gıda hazırlamayı etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve gıda maddeleri üretimi ile ilgili işlerde kullanılmamalıdır.

**17.18.** Yemek hizmeti verilen mutfığa 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.

**17.19.** Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana gelecek bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından Yüklenici sorumludur. Bu konuda T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir. Atık yağlar, toplama lisanslı geri kazanım tesisleri ile geçici depolama izni almış toplayıcılara teslim edilecektir. Bunun dışında, gerçek ve tüzel kişilere atık yağlar teslim edilmeyecek ve satılmayacaktır.

**17.20.** Yüklenici, Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği gereğince lisanslı geri kazanım tesislerine veya toplayıcılara kullanılmış kızartma yağlarının teslim edeceğine dair yaptığı sözleşmenin bir örneğini işe başlama tarihinde idareye teslim edecektir.

**17.21.** İşyerinde, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılacaktır.



**17.22.** Temizlik malzemelerinin markaları ve ambalaj şekli orijinal şekline uygun (bölünme, parça kabul edilmeyecek) ve numuneleri İdarenin onayına sunulacak, verilen numune İdarede kalacak ve malzeme bu numuneye uygun getirilecektir. Malzemeler orijinal ambalajlarında, üretici adı, ruhsat tarihi ve izin numarası, imal tarihi, seri numarası, ithal malzeme ise yukarıdakilere ilaveten ithalatçı adı, izin ve ruhsat numarası bulunacak ve kutuları düzgün, sağlam, istiflenmeye uygun olacaktır.

**17.23.** Hizmetin yürütülmesi ve Yüklenicinin bu işle ilgili olarak çalıştıracağı işçiler bakımından 4857 sayılı İş Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hükümlerinin uygulanmasından doğacak her türlü hukuki sorumluluk Yükleniciye aittir.

**17.24.** Çalışanlara işin başladığı ilk ay İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimi vermek Yüklenicinin sorumluluğundadır. Eğitim verildiğine dair bilgi ve belgeler İdare yetkililerine işin başladığı ilk ayın son iş gününe kadar teslim edilecektir. Eğitimler mesai saatleri içerisinde yapılacaktır.

**17.25.** Yüklenici, 4857 sayılı İş Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hükümlerine göre işçilerin sağlığını korumak üzere iş riski analizi yaparak, hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmaksızın gerekli olan tüm emniyet tedbirlerini zamanında almak, kazalarda korunma usul ve yöntemlerini personele öğretmek ve uygulamakla yükümlüdür. Tedbirsizlik ve ihmalden kaynaklı ölümcül kazalardan Yüklenici sorumludur.

**17.26.** Yüklenici bu iş için çalıştırdığı personelin bir önceki aya ait maaş bordlarını, SGK prim ödeme cetvellerini her hak ediş öncesi idareye verecektir. Personelin maaşlarını banka aracılığıyla ödeyecektir. Personelin maaş, fazla çalışma ücretleri, Sgk primleri, (SGK prim ödemeleri bu ihale için açılacak iş yeri numarası üzerinden yürütülecektir.) ihbar ve kıdem tazminatı ile İş Kanunu, diğer mevzuat ve yargı organlarının işçi lehine verilecek tüm hak ve tazminatlardan yüklenici sorumlu olacak, teklifini buna göre verecektir. Hak ediş evrakları her ayın ilk 5 günü içerisinde idareye teslim edilecektir. Hak edişi takip eden 5 gün içerisinde de Yüklenicinin banka hesabına yatırılmak suretiyle ödenecektir.

**17.27.** Yüklenici elinde kalan yemeklerin bedellerinin ödenmesi hususunda İdareden herhangi bir talepte bulunamaz.

**17.28.** Ramazan ayında oruç tutanlar için iftar ve sahur yemeği verilecek İftariyelik olarak hurma, peynir ve bal (kahvaltı gramajlarına uygun) ilave edilecektir. Çeşit eklenmesiyle ilgili yüklenici ayrıca ücret talebinde bulunamaz. Ramazan ayı boyunca iftarda ekmek yerine kişi başı en az 150 gr pide verilecektir. Ramazan boyunca her gün için İdare yükleniciye GGM'de kalan yabancı sayısı kadar hakediş ödeyecektir. Oruç tutan ve tutmayan

yabancıları ayırmak için tespit şekli Yüklenici yükümlülüğündedir, (fiş, marka basımı dağıtımı vb. gibi)

**17.29.** Yüklenici, ramazan ayında oruç tutanlar için öğlen menüsündeki çeşit sayısını iftar ve sahura eşit oranda malzeme ekleyerek tamamlayacaktır. Ayrıca sahurda 2 (iki) adet su dağıtılacaktır. (2300 kaloriye bağlı kalınacaktır)

**17.30.** Bayram, yılbaşı gibi önemli günlerde o güne özel bir defa yemeğin dışında GGM'de barınan yabancılarla idarenin belirlediği, şeker, saray burma, baklava, çikolata vb. gibi tatlılardan herhangi biri dağıtılacak, yanında kola, meyve suyu, meyveli süt gibi içeceklerden herhangi biri (kahvaltı fiyatlandırmasına uygun olarak) dağıtılacaktır.

**17.31.** Yüklenici yeterli sayıda ve çeşitte yemeği yabancılarla vermek zorundadır. Yemeğin yetersiz olması halinde aynı kalitede ve çeşitte yemeği en geç 1 (bir) saat içerisinde yabancılarla dağıtacaktır. Ayrıca idare tarafından yükleniciye cezai işlem uygulanır.

**17.32.** Yüklenici, iftarda her yabancıya eşit şekilde yemek dağıtacaktır.

**17.33.** Yüklenici tarafından GGM içerisine alınacak tüm malzemeler mutlaka güvenlik kontrolünden geçecektir. (X-RAY)

**17.34.** Yüklenici tabloda sayılan yasaklı eşyaların merkeze girişini önlemekle yükümlüdür:

S.NO	YASAKLI EŞYALAR LİSTESİ
1	Bilgisayar ve diğer elektronik malzemeler
2	Ses kayıt ve görüntüleme özelliği bulunan her türlü cihaz
3	Telefon
4	Pil, batarya ve şarj aleti
5	Konusu suç teşkil eden her türlü kesici ve delici eşya
6	Çakmak
7	Yanıcı ve parlayıcı özelliğe sahip maddeler
8	Isıtıcılar
9	İlaçlar (Doktor kontrolünden sonra)
10	Jilet
11	Kırılabilen maddeler (Cam, porselen eşya vb.)
12	Ayakkabı bağları
13	Valizler
14	Kemerler
15	Saç kurutma makinesi



16	Pasaport ya da pasaport yerine geçen belgeler
17	Şahsa ait diğer belgeler
18	Çakı, tırnak makası
19	Her türlü sprey, parfüm, kozmetik malzemeler
20	Her tür alkollü içecek
21	Evcil hayvan
22	Dikiş malzemesi
23	Tamir takımları
24	Kontrolü yapan personelin içeri girmesinde makul gerekçelerle sakınca gördüğü diğer eşyalar

**17.35.** Çalışan Personel GGM’de yapılan işlemler konusunda mevzuattaki gizlilik konusuna riayet eder.

## **18. DİĞER HUSUSLAR**

**18.1.** İş ve işyerlerinin korunmasına ilişkin sorumluluk Hizmet İşleri Genel Şartnamesinin 19 uncu maddesinde düzenlenen esaslar dâhilinde yükleniciye aittir.

### **18.2. Yemekhane alanlarında alınacak COVID-19 tedbirleri:**

Yemekhane ve dinlenme alanlarında sosyal mesafe ve hijyen kuralları göz önünde bulundurularak sıra ve masa düzeninin uygun şekilde ayarlanması, mümkünse, yemeklerin ve içeceklerin tek kullanımlık kumanya şeklinde dağıtılması, yemekhane ve dinlenme alanlarının hijyeninin sağlanması amacıyla sık aralıklarla dezenfekte edilmesi, yemek öncesinde ve sonrasında ellerin bol su ve sabun ile en az 20 saniye boyunca yıkanması ve tek kullanımlık havlu ile ellerin kurulması gibi kişisel hijyen kurallarının uygulanmasına imkan veren düzenlemelerin yapılması, baharat, kürdan, tuz, kaşık, çatal, bıçak, bardak vb. malzemelerin tek kullanımlık olacak şekilde sunulması, yemekhane görevlilerinin kişisel hijyen kurallarına uygun davranmasının ve uygun kişisel koruyucu donanımları sağlanmalıdır.

### **18.3. İşletme Araçlarında alınacak COVID-19 tedbirleri:**

Araçlarda el antiseptiği veya kolonya bulundurulur. İşletme araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanabilir ve araç içinde sürekli maske takılır. Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanır. Aracın el teması yoğun yüzeyleri (kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo vb.) her kullanımdan sonra en az %70 alkol içeren bir

ürünle dezenfeksiyonu sağlanır. Bu tedbirler sürece bağlı olarak zaman içerisinde güncellenecektir.

#### **18.4. Personel ile ilgili alınacak COVID-19 tedbirleri:**

Personelin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin COVID-19 açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır. Tüm personele COVID- 19 salgını ve hijyen konusunda bilgi/eğitim verilmesi sağlanmalıdır. Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulmalıdır. Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (tıbbi maske, yüz koruyucu gibi) ile el antiseptiği sağlanır ve kullanımı izlenir. Bütün personel ağız ve burnu kapatacak şekilde tıbbi maske kullanmak zorundadır. Maskeler gün içinde nemlendikçe mutlaka değiştirilmelidir. Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır. Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir. Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılmalıdır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanmalıdır. Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenmelidir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları ağırlanmalıdır. Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanmalıdır.

**19.** Bu şartnamede yer almayan tüm hususlar için Hizmet İşleri Genel Şartnamesi ve İdari Şartname hükümleri geçerlidir.

İşbu şartname 19 madde ve ekli listelerden ibarettir.

#### **EKLER**

**EK-1** İki Aylık Örnek Yemek Menüsü (Yazlık/Kışlık)/Diyet Yemek Menüsü (5 Sayfa)

**EK-2** Yemek Gramaj Listesi (7 sayfa)

**EK-3** Gıda Evsafı (51 Sayfa)

**EK-4** Örnek Kumanya Listesi (1 Sayfa)

**EK-5** Yükleniciden İstenilen Demirbaş Listesi (1 sayfa)

Önder KARADAŞ  
Gıda Mühendisi  
