

T.C.

SAĞLIK BAKANLIĞI

AĞRI İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

PATNOS DEVLET HASTANESİ 24 AYLIK MALZEMELİ YEMEK PİŞİRME,  
DAĞITIM VE SONRASI HİZMETLERİ ALIMI İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

**1. HİZMETİN KONUSU:**




Bu şartnamenin konusu ve amacı, Patnos İlçe Devlet Hastanesi ve bağlı hizmet binalarında ihtiyaç duyulan yemek pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetlerinin resmi tatiller dahil 7 gün 24 saat boyunca kesintisiz sağlanması işi olup, her türlü malzeme dahil olmak üzere pişirilmesi, dağıtımı, servis ve servis sonrası hizmetlerin tamamının yükleniciye ait olmak üzere, zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesinde, dikkate alınacak usul ve esasları, kullanılacak işgücü, demirbaş, ekipman ve yemek malzemesinin cinsini, özelliklerini ve miktarını belirtmektir. Ayrıca bu hizmet, hazırlanan yemeğin dağıtımı yapılacak hastanelere transferi ve servis edilmesi, yemek sonrası temizlik (bulaşıkların yıkanması, çöplerin bertarafı, hizmet için kullanılan alanların ve mutfak mahalli, mutfak ambarı, soğuk hava depoları, yemekhane ve kuru gıda depolarının vs. temizliği) hizmetlerini de kapsar.

**Personele; yemek takip sisteminde kart okutularak(kart okutulmak suretiyle turnike sisteminden geçilerek) öğle ve akşam yemeği, kahvaltı ve gece kahvaltısı dağıtımı yapılır ve sistem raporlarındaki toplam sayılara göre ödeme yapılır. (Sistem raporları hastanemiz Hbys sistemiyle entegre olan ve giderlerinin yüklenici tarafından karşılanacağı yazılım üzerinden alınır.) Hasta ve refakatçiler için servislerde dağıtılan yemeklerin ödemesi ise; hastanemiz Hbys Sistemine Servis sorumlu hemşirelerince hergün ve öğünlük olarak hasta kaydına girilen diyet yemek sayısı baz alınarak yapılacaktır(refakatçilerin yemek alma-almama durumuna göre takibi yapılarak sisteme servis sorumlu hemşirelerince işlenecektir) Yüklenici, bu sistemden alınan sayılara göre yapılan ödemeyi kabul eder.**

Turnike Kart okuma sisteminin arızalanarak çalışmadığı durumlarda ve personele çalışma yerlerinde servis edilen gece kahvaltısı dağıtımında; yemek yiyen çalışanlardan süpervizör eşliğinde imza alınarak tutanak tutulur ve yine süpervizör kişi sayısı tarihi açıkça yazılmış şekilde imzalayarak bu tutanağı idareye teslim eder bu listeler ay sonunda yemek takip sistemi raporları ile toplanarak ödeme yapılır. Sistemin çalışmadığı günden itibaren arızanın giderilmediği her gün için sözleşme metninde bulunan cezai müeyyideler uygulanacaktır. Hastanemizde Diyetisyen, yemek işleri kontrol veya muayene kabul komisyonu üyelerinin veya iâşe memurunun olmadığı mesai dışı saatlerde veya bu personellerin idari-resmi izinli olduğu durumlarda mutfak işleri ve işleyişini süpervizör denetleme yetkisine sahiptir.

Yemekhane turnike sistemine fişi çekilmek veya başka bir surette idarenin izni veya onayı olmadan yüklenici tarafından müdahale edilmesi sonucu turnike yemek sayılarının alınmadığı durumlarda; durumun kameralardan veya şahitlerle tespit edilmesiyle yüklenici hem sözleşme metnindeki cezai müeyyideleri hem de sayıların elde edilememesi sonucu o gün için oluşan eksik sayılara göre faturanın kesilmesini kabul eder.

**TABLO: Hizmet Cinsi ve Sayıları**

Dyt. Galhanım PEYNERCI Dyt. Cansu DEMİRCİOĞLU Dyt. Ayşe ÖZER  
   1

HİZMET CİNSİ	NORMAL YEMEK	DIYET YEMEK	KAHVALTI	DIYET KAHVALTI	ARA ÖĞÜN
ÖĞÜN SAYISI	350.000	32.000	130.000	16.000	25.000
HARF İLE	Üç yüz elli bin	Otuz iki bin	Yüz otuz bin	On altı bin	Yirmi beş bin

Yukarıda tabloda belirtilen toplam yemek sayıları 2(iki) yıllık olup ihale süresince - %20,+%20 arasında değişebilir.

## 2.GENEL TANIMLAR VE KISALTMALAR

**Personel** : Sağlık personeli, memur, hizmetli personel ve diğer personeli temsil eder.

**Hasta** : Teşhis ve tedavi amacıyla yatan kişileri ifade eder.

**Refakatçi** : Yatan hastalara hastane idaresinin müsaadesi ile refakat eden kişilerdir.

**Yüklenici** : Bu ihaleye konu olan hizmeti veren gerçek ya da tüzel kişiliği ifade eder.

**Normal yemek** :Hasta (diyet yemeği hariç), hastane personeli ve hasta refakatçisine verilen üç çeşitten oluşan menü' dür.

**Diyet yemeği** :Hasta ve personele tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği verilecek her türlü yemek ve besin maddesidir.

**Kahvaltı** : Hasta refakatçı ve gece nöbetçilerine verilen menü'dür

**Yüklenici Personel** : Hizmetin yürütülmesi için çalışacak kişileri ifade eder.

## 3.HİZMETİN İFA YERİ

Hizmetin ifa yeri Sağlık Bakanlığı Patnos İlçe Devlet Hastanesi olup,birimler aşağıda gösterilmiştir.

1. Mutfak
2. Personel yemekhanesi
3. Tüm klinikler ve yoğun bakımlar
4. Diyaliz ünitesi
5. TRSM
6. Acil Servis
7. Semt poliklinikleri (ADSM)(Not: Semt Polikliniklerine yemek dağıtımı ,Bulaşıkların yıkanması,yemekhanenin ve yemek masalarının temizliği, çöplerin toplanması ve atılması,ihaleyi alan firma tarafından yapılacaktır)
8. Yeni açılacak birimler

## 4.HİZMETİN SÜRESİ

Hizmet süresi 24 aydır.

## 5.HİZMETİN İFA ŞEKLİ

1-Yüklenici, idarenin diyet uzmanlarınca hazırlanan ve idarece onaylanan yemek listelerini uygulayacaktır.

2- Yüklenici yemek pişirme işinde yapacağı her türlü yenilik, değişiklik gibi işlerde idarenin iznini alacaktır. Hazırlanan yemek listelerini Yüklenici firma aynen uygulamak zorundadır. Zorunlu nedenlerle ( Teknik arızalar, don olayı nedeniyle istenilen seviyede sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık vs.) değişiklik yapılması gerekirse idareden izin alınacaktır.

3-Hastane idaresi bir gün sonraki hasta ve refakatçi sayısını en geç 14:30'a kadar firma yetkilisine bildirecektir. Bunun dışında mutfakta yemek yiyen personel sayısı firma yetkilisi tarafından elektronik kart sistemindeki verilerden tahmini tespiti yapılır. Bu rasyon sayıları

konusundaki eksik ve fazla olan sayılardaki sorumluluk yükleniciye ait olacaktır. Firma tahmini olarak belirlenen ertesi gün rasyon sayısının +%10(artı yüzdeon), - %10(eksiyüzdeon) değişme ihtimalini de göz önünde bulundurarak çıkacak rasyon yemek sayısını ayarlar.

4-Hasta, refakatçi, personel sayılarına yemek firmasının çalışanlarının sayıları eklenerek toplam sayıya göre verilen gramajlar tam olarak tartılır ve yemek gramajı da eklenerek yemekler pişirilir.

5-Yüklenicinin hazırlayacağı kahvaltı, ara öğün, yemekler ve içeceklerde, Hastane Beslenme ve Diyet biriminin hazırladığı ekte sunulan teknik şartnamelere uygun olarak 1. sınıf kaliteli malzemelerden kullanılacaktır. T.S.E. belgesi olan malzemede TSE belgesi aranacaktır.

6-Yemeklerin yapımında kullanılacak gıda maddeleri, araç-gereç ve yüklenici personeli firmanın diyetisyeni/gıda mühendisi kontrol ve denetiminde başlar, akşam yemeklerinin dağıtım aşamasına kadar sürer. Firma diyetisyeni/gıda mühendisi veya teknikeri bu hususta hastane diyetisyenine karşı sorumludur. Hazırlanan yemekler mutfaktan sorumlu diyetisyen ve hastane idaresi tarafından kurulacak olan Yemek Tadım Komisyonu(1 kişi kalite yönetim biriminden,1 kişi enfeksiyon biriminden,1 kişi mutfak sorumlu diyetisyeni olacak şekilde) tarafından öğlen yemeği en geç 11:00 akşam yemeği en geç16:00'da kontrol edilip servise uygunluğu belirlendikten sonra servise sunulacaktır. Yemekler istenilen özellikte olmadığı takdirde eşdeğer yemek o güne yetişecek şekilde (öğlen yemeği için en geç saat 11.30, akşam yemeği için en geç 16:30) yüklenici tarafından temin edilecektir. Temin edilemediği takdirde hastane idaresi lokanta, yemek fabrikası veya benzeri özel firmalardan yemek satın alarak, bedelini yüklenicinin o aya ait hakkedişinden kesecek ayrıca sözleşmede yazılı ceza uygulanacaktır.

7-Yemeklerin ve kahvaltılıkların ana mutfaktan dağıtımı, yüklenici tarafından hijyenik koşullarda yapılacaktır. Hastane diyetisyenin malzeme alımı, yemeğin hazırlanışından dağıtıma ve çöplerin bertarafına kadar olan tüm aşamaları denetleme yetkisine sahiptir. Hazırlanan sıcak yemekler hasta servislerine +67° C 'nin üstünde soğuk yemekler ise +4-10 ° C olacak şekilde servis yapılacaktır.

8- Yemek hazırlanması için depocu, baş aşçı, iaşe memuru birlikte teknik şartnameye göre kahvaltılık, ara öğün ve yemeklik malzemeleri ilk giren ilk çıkar esasına göre ölçülerek /sayılarak ve/veya tartılarak ambar veya depodan çıkarılacak kahvaltıcı kahvaltıları hazırlayacak, aşçı başlarının bizzat iştirakı ile yemekler pişirilecektir. Servislere dağıtılmak üzere yemekler, ekmek ve kahvaltılıklar baş aşçıların gözetiminde, arabaların yerleştirilmesi, malzemelerin tam ve eksiksiz olarak alınması şef garsonların iştirakı ile sağlanacaktır.

9- Yemekler yemek taşıma arabaları ile taşınacak, taşıma kabı içine konan küvetler uygun görülen streç film, aliminyum folyo, metal kapak ile kapatılarak taşınabilecektir. Servislerde ısıtıcılı servis arabaları ile dağıtım yapılacaktır . Hasta ve refakatçi yemekleri tabldotlarda dağıtılacaktır.

10- Haftanın yedi günü; sabah ve gece kahvaltısı; öğle ve akşam yemeği ve diyet yemekleri idarenin belirlediği şekilde : yatan hastalar ve refakatçilerine , gece nöbetçilerine ( hemşire, vb personele ) hastane idaresinin belirlediği saatlerde bir önceki günün hastane otomasyon sistemindeki bilgisayar çıktıklarına göre, serviste yatan hasta ve refakatçilere servis sorumlu hemşirelerince doldurulan rasyon ve iaşe çıktıklarına göre (hbys sistemi üzerinden) verilecektir. Ayrıca ramazan ayında gece kahvaltısı sahur olarak verilecektir.

11-Yeni yatan hastalara verilecek yemekler mutfak sorumlusu bilgisi dahilinde mutfaktan veya yemekhaneden tedarik edilecektir.

12-Her hastaya, refakatçisine ve nöbetçi personele sabah, öğle ve akşam; normal mesai yapan personele öğlen; ayrıca varsa vardiya personeline çalışma saatlerine denk gelen öğünlerde olmak üzere 3 ayrı çeşitte yemek verilir. Ekmek ve çorba bu çeşitlerin dışında tutulacaktır.

Normal yemekler ve diyet yemekleri belirtilen sayılara göre ayrı ayrı pişirilecektir. Belirtilen hastalara diyet yemekleri ve kahvaltı ( diyet ekmeği, ara öğünler dahil ) verilecektir. Öğlen ve akşam yemek menüsü farklı olacaktır.

13- Hastane personeline yemek dağıtımını yemekhanelerde yapılacaktır. Personel yemekhanelerinde idare tarafından verilen onaylı kartlar okutularak turnikeden geçen personele self servis düzeninde yemek dağıtımını yapılacaktır.

14-Öğlen pişirilen yemek saat 11.00'de akşam pişirilen yemek saat 16.00'da servise hazır olarak mutfakta bulundurulacak, İdarece diyetisyen, enfeksiyon hemşiresi ve kalite yönetim biriminden bir personel olmak üzere oluşturulan Yemek Tadım Komisyonu tarafından Uygun bulunmayan yemeğin telafisi firma tarafından sağlanacaktır. Hastane personeline Öğlen yemek dağıtımını 12.00'da başlayıp 13.30'te bitecektir. Yemek sonrası bulaşıklar yıkanmış çöpler dökülmüş ofis ve yemekhaneler temizlenmiş olarak teslim edilecektir. Akşam yemeğinin dağıtımına 17.30'da başlanılacaktır. Yemek tepsileri dağıtım süresinin bitiminden sonraki ilk 15 dakika içinde toplanmış olacaktır. Nöbetçi personele gece kahvaltısı 23.00'da verilecektir. Hasta ve nöbetçi personel için sabah kahvaltısı 06.30'da hazır olup dağıtıma başlanılacaktır. 07.30'da kahvaltı sona erecektir. Ara öğün (ara kahvaltı) dağıtım saatlerini ve günlük ara öğün sayısını hastane diyetisyenleri belirleyecektir. Bu saatler hastane idaresinin isteğiyle değiştirilebilir.

15- Mutfak malzeme alımı, dağıtımını, yemeklerin pişmesi ve dağıtımını gibi işlerden sonra yerler deterjanla yıkanacak, ocaklar, kaplar vb yıkanıp, çöpler atılacak, malzemeler yerlerine yerleştirilecektir. Sebze-meyve kasaları mutfak dışında tutulacak bekletilmeden hastaneden çıkışı sağlanacaktır.

16-Mutfakta kullanılan her türlü kesme aletleri; kıyma ve sebze doğrama makinelerinin bıçakları ve diğer bıçaklar , satırlar her 10 (on) takvim gününde bir bileylenecektir. Et ve sebze doğrama tezgahları diyetisyenler ve Yemek Kontrol-muayene Komisyonunca lüzum görüldüğü zamanlarda derin yüzey temizliği (traşlama) yapılacaktır.

17- Servislerde yemekler yendikten sonra boş yemek kapları yerlere konmadan taşıma arabalarına düzgünce yerleştirilerek ofislere taşınacak , çöpleri tamamen sıyrıldıktan sonra sudan geçirilip bulaşık makinelerinde yıkanması , yerlerine yerleştirilmesi , makine , duvar , dolap , yerler vb yıkanması ve / veya silinmesi , çöplerin bekletilmeden çöp toplama yerlerine taşınması sağlanacaktır .Yemekhanelerde yemek kapları etrafa dökülmeden hijyen kurallarına uygun olarak toplama arabaları ile bulaşık öncesi çöp kovalarına yemek atıkları sıyrıldıktan sonra sudan geçirilip bulaşık makinelerinde yıkanıp düzgünce yerleştirilmesi , masa örtüleri ,yerlerin temizlenmesi silinmesi , bulaşık yıkama ve lavaboların yıkanarak sonraki servise temiz, düzgün bir şekilde bırakılacaktır.

18- Yemek atıkları ve çöpler , içinde büyük boy çöp poşeti yerleştirilmiş plastik büyük boy çöp kovalarına aktarılacak , çöp kovası en fazla ¾ oranında dolunca çöp kova ile beraber ana çöp toplama mahalline bırakılacaktır .Mutfak , ofisler ve yemekhanelerdeki çöp kovaları yıkanıp temizlenip dezenfekte edildikten sonra tekrar kullanılacaktır .

19- Steril kaplarda günlük olarak alınan yemek örnekleri 72 saat saklanmak suretiyle yönetim tarafından talep edildiğinde Hıfzısıhha Enstitüsünce veya yetkilendirilmiş gıda laboratuvarlarında test edilmeye hazır bulundurulacaktır. Alınan yemek örnekleri idarenin belirleyeceği buzdolabı veya soğuk odada saklanacaktır.

20- Yüklenici firma yemekhaneleri, mutfak ve depoları, böcek ve haşarattan arınması için usulüne göre periyodik olarak (minumum ayda bir) ve sorun çıktığında ilaçlama yaptırmakla yükümlüdür. İlaçlama işi ile ilgili tüm masraflar yükleniciye aittir. İlaçlama işi, Türkiye Halk Sağlığı Kurumu'ndan Biyosidal Ürün Uygulama İzin Belgesi olan bir firma ile yapılacaktır, yüklenici bu izin belgesine sahip ise kendisi ilaçlama işini yapabilir. Ayrıca ilaçlama esnasında idare yetkilisinin ilaçlama izin belgesini istemesi durumunda izin belgesini idare görevlilerine göstermek zorundadır. Her ilaçlama sonrasında, ilaçlanan bölgeler, kullanılan

ilacın cinsi ilaçlama tarihi gibi bilgilerin yazılı olduğu belge 2 nüsha hazırlanarak 1 nüshası diyetisyenlere veya kontrol teşkilatına yüklenici tarafından verilecektir. Süresi içinde ilaçlama yapılmaması halinde hastane diyetisyeni veya kontrol teşkilatının yazılı uyarısı üzerine uyarı tarihinden itibaren 2 gün içinde yüklenici ilaçlama yapacaktır.

21- Resmi tatil günleri dâhil olmak üzere yılın her günü hizmet verilecektir.

22- Hastanenin yangın ve su baskınları gibi olağanüstü haller için belirlediği / belirleyeceği güvenlik önlemlerini uygulayacaktır.

23-Yüklenici kendisine teslim edilen yerlerde Hastane Afet Planı kapsamında bütün tedbirleri almakla yükümlüdür. Hastane idaresi yükleniciyi Hastane Afet Planı kapsamında kontrol edebilir ve ilave tedbir talep edebilir. Bu talep kapsamındaki her türlü yangın söndürme ekipmanı, ekipman dolumu ve kontrolünü ücret talep etmeksizin karşılar. Hastane afet planı kapsamında yemek taşıma ve nakil hizmetleri için gerekli termobakslar ve taşıma hizmetinde kullanılacak araç yüklenici firma tarafından temin edilecektir

24- Yüklenici; iş yeri tutanağı ile kendisine teslim edilen demirbaşlar ile kendisinin temin edeceği her türlü demirbaşın onarımı, periyodik bakımı, kalibrasyonundan ve yemek dağıtımında kullanılan elektronik cihaz ve yazılımların soğuk hava depoları ile diğer gıda konulan depoların ısı ve nemölçer cihazlarının bakım ve güncellemelerinden sorumludur. Onarım, periyodik bakım ve kalibrasyondan doğan her türlü gider yüklenici tarafından karşılanır. Yüklenici iş yeri tutanağı ile teslim edilen ve kendisinin temin edeceği ekipmanların arızalanması durumunda 24 saat içerisinde tamir edecek veya yerine yenisi getirecektir. Yapılan onarım, periyodik bakım ve kalibrasyonla ilgili yapılan her türlü rapor veya belge diyetisyen veya kontrol komisyonuna teslim edecektir.

25-Yüklenici; kendisine teslim edilen yerlerdeki (tavan, duvar, depo vs...) boyama ve onarım, fayans yenilenmesi ve kırık fayansların değişimi ve bunlardan doğan her türlü gideri karşılayacaktır.

26-Teslim edilen yerlerde hizmetin ifasına doğrudan müdahale etmeyen ama yardım eden her türlü malzeme, demirbaş malzeme, araç-gereç ve ekipmanların (musluk, conta, sifon, hortum, lamba, priz, telefon ve hatları gibi diğer malzemeler) arızalarının giderilmesi, bakım, onarım ve yenilenmesi yüklenici tarafından sağlanacaktır

27-Aylık yemek listeleri idarece belirlenen komisyon tarafından hazırlanıp onaylanacak ve her ayın en geç 27'sine kadar yükleniciye teslim edilecektir. Listede zaruri nedenlerle değişiklik yapılması gerektiğinde bir gün önceden hastane diyetisyen veya Yemek Kontrol Komisyonu'na haber verilecektir. Değişiklikler hastane idaresinin uygun görmesi halinde tutanak karşılığı yapılacak olup (idarenin uygun görmesi şartıyla) her ay için en fazla 3 kez değişiklik yapılacaktır. Doğal afet, yolların kapanması nedeniyle gıda malzemesi temin edilememesi vs halleri hariç, ne Hastane İdaresi ne de yüklenici ayda 3 defadan fazla menü değişikliği yapmayacaktır. Aksi takdirde yüklenici hakkında sözleşmesindeki cezai müeyyide uygulanacaktır. Diyet yemek ve kahvaltı listeleri Diyet Uzmanları tarafından belirlenecektir. Yemek listeleri düzenlenirken menüdeki sıralama (1.kap , 2.kap, 3.kap ) göz önüne alınarak yazılacaktır.

28-Diyetli hastalara diyet yemeği verilecektir. Uygun görülen Diyetli hastalara (Hastalığına göre hastane diyetisyeni ve/veya hekimi tarafından belirlenecek) ayrıca ara öğün verilecektir. Personele öğlen-akşam yemekleri ve gece kahvaltısı personel yemekhanesinde servis edilir. Nöbet yerinden ayrılma imkânı olmayan (acil birim personelleri gibi) personellere uygun termotepsilerde nöbet yerinde servis edilir.

29- Pişirme işi toplu beslenmeye uygun usullerle gerekli alet, araç ve ekipmanlarla ve kalifiye aşçılarla yapılacaktır. Pişirilen yemek vb. gıdalar her gün kurum görevlilerine kontrol amaçlı bizzat sunulacak, kurum diyetisyeni tarafından pişirme tekniği bakımından değerlendirilecektir.

30- Özel günlerde, resmi bayram ve tatillerde kurumun Beslenme ve Diyet birimince hazırlanmış özel menü uygulanacaktır.

31- Kuruma getirilen Gıda maddeleri Hastane diyetisyen ve kontrol teşkilatının kontrolü ve "uygundur" onayından sonra mutfağa veya depolara alınır. İstenilen şartlara uymadığı için geri çevrilen malların yerine yenisi aynı gün mesai saatleri içinde hizmet aksamasına meydan vermeden temin edilecektir.

32- . Firmaya gıda maddelerini saklaması için genel mutfak içerisindeki kuru depo ve soğuk hava depoları hazır vaziyette teslim edilecektir. Soğuk hava depolarında sonradan oluşabilecek arızalar firma tarafından masrafları kendine ait olmak üzere aynı gün içinde acilen tamir ettirilecektir.

33-Ekmek, günlük olarak mutfağa alınacak ve mevcut olan ekmeğin depolarında muhafaza edilecektir. Ekmekler paketli roll ekmeğin olarak alınacaktır paketsiz ekmeğin kabul edilmeyecektir .Bayat ekmeğin kesinlikle kullanılmayacaktır.

34-Piştirilecek yemeklerde renk, kıvam,koku,tat,istenilen nitelikte olacaktır. Sıcak yemekler (67 C ve üzerinde) servis saatine kadar sıcak muhafaza edilecektir. Soğuk yemekler(4-10 C) muhafaza edilecektir.

35-Yüklenici meydana gelebilecek yangın olaylarına karşı yangın sigortası ile zehirlenme ve kaza olaylarına karşı üçüncü şahıs mali mesuliyet sigortası poliçesini sözleşmenin yapılmasını müteakip 15 (Onbeş) gün içinde hastane idaresine verecektir. Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem almak ve bu konuda personelin eğitimini yapmak zorundadır.

36- Yüklenici hastane idaresinin görevlendireceği rasyondan sorumlu memur ile iş birliği yaparak servislerden gelen hasta rasyonlarının yazımını yapacaktır. Hastane idaresinin takdirinde olmak kaydıyla isterse idare direkt müdahale edemeyecek şekilde günlük servis rasyonlarını mutfakta kurulacak olan sabit bir bilgisayar üzerinden yüklenici ile paylaşabilir(bu veriler sadece bilgi amaçlı kullanım için olacaktır ödemeyle alakalı değildir) (Hasta ve refakatçi Rasyonları pişecek tahmini yemek öğün sayılarının belirlenmesinde kullanılır. Ödemede ise fiilen yemek yiyen hasta ve refakatçilerin servis sorumlu hemşirelerce hbys sistemine girdikleri günlük yenilen yemek sayıları baz alınır.)

37-.Müteahhit firma, hastane mutfağında herhangi bir nedenle yemek pişirilememesi halinde sözleşme konusu yemeği dışarıdan temin edecektir. Firma yemek temini yapmazsa hastane idaresi dışardan yemek temin edecek ve bu işin faturası ay sonu hakkedişinden kesilecektir.

38-.Deterjan ve dezenfektan maddeler gıda maddelerinden ayrı bir depoda muhafaza edilecektir.

39- Firma, personel yemekhanesi girişine aylık yemek yiyen personel sayısının tespiti için, hastanemiz hbys sistemine entegre çalışan turnike geçiş otomatik kart sistemi kuracaktır. Yemek dağıtımlarında personellerin manyetik kimlik kartları bu sistemde okutturulup yemek dağıtımını yapılacak ve günlük olarak alınan firma sorumlusu ve hbys yetkilisi tarafından imzalı olacak şekilde bu turnike sayıları hastane idaresine teslim edilecektir. Hastane çalışanları, hasta, hasta refakatçileri, stajyer öğrenciler ve hastanenin uygun gördüğü kişiler haricinde kimseye yemek verilmeyecek ve hastanenin onayı olmayan birimlere yemek gönderilmeyecektir. Firma ödemeleri hastanemiz hbys üzerinden alınan çıktılarında belirlenen kişi sayısı ile hesaplanıp ödemeler ona göre yapılacaktır. Personel yemek sayılarının tespitinde bilgisayar çıktıları ve gerektiğinde ilgili personelin yemek imza föyleri esas alınacaktır. Ayrıca saat 23.00-24.00 arası yemekhanede süpervisör denetiminde personele gece kahvaltısı verilecektir.

40-Yemek pişirme ve servisinde çalışacak personelin giyeceği kılık kıyafet idare ve diyet uzmanının belirlediği işin niteliğine uygun iş elbisesi olacaktır. Bu kıyafetler, firma tarafından 2 takım yazlık 2 takım kışlık (toplamda 4 takım)olarak temin edilecektir. Kılık kıyafeti uygun

olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Yemekhanede masa örtüleri, perdeler ve iş kıyafetleri her zaman sağlam, temiz ve ütülü olacaktır. Yemekhanedeki demirbaş masa ve sandalyeler tadilat görmesi gerekiyorsa, müteahhit firma tarafından karşılanacaktır.

41- Firma kuruma getireceği malları mesai saatleri (08.30 – 16.00) arasında getirecektir. Bu saatler dışında getirilen mallar kuruma alınmayacaktır. Belirlenen saatlerin dışında getirildiği tespit edilen malzeme satıcı firmaya iade edilecektir. Ekmek günlük ve paketli olarak getirilecektir. Sebze ve meyveler depolarda en fazla 3 gün olarak muhafaza edilecektir. Yoğurt ise haftalık olarak mesai saatlerinde temin edilecektir. Firma, haftalık mönüde belirtilen yemek malzemelerini en geç 1(bir) gün önceden hastanemize (08.30-16.00) saatleri arasında getirecektir.

42- diyetisyenler ve Kontrol teşkilatı yemek pişirme işinde, gıdanın hastaneye kabulünden çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar tüm aşamalarda müteahhit firmayı ve tüm çalışanları denetler, doğru bulmadığı konularda yazılı şekilde tespit tutanağı tutar, uyarılara uyulmadığı takdirde gerekli cezai prosedürü başlatacaktır.

43- Yemekler kaliteli, kantite ve gramaj yönünden doyurucu ve lezzetli olacak ve gramajlar şartnamede belirtilen gramajlardan aşağı olmayacaktır. Pişirilecek günlük yemeklere ait gıda miktarları hastane diyet uzmanının gözetiminde diyetisyenler veya kontrol teşkilatı tarafından kontrol edilecek, firma yetkilileri tarafından depodan çıkarılarak firma aşçıbaşısına teslim edilecektir.

44- Yemek için yemekhaneye gelen personele hiçbir şekilde yemek verilmemesi durumunun oluşmasına imkan verilmeyecektir. Yemeğin yetmemesi durumunda kişi sayısı tespit edilerek en kısa sürede aynı yemek veya ikamesi yerine geçebilecek yemek yapılarak çalışanların mağduriyetine mahal verilmeyecektir. **Firma bu durumu telafi etmek üzere stokta hizmeti aksatmayacak miktarda dondurulmuş gıda maddesi bulundurmakla yükümlüdür.**

45- Hiçbir şekilde hazır çorba kullanılmayacaktır.

46- Tatlılar tek kullanımlık, ısıya dayanıklı, besin hijyen standartlarını koruyabilecek 250 gr'lık aliminyum kaselerde dağıtılacaktır. (muhallebi,sup,sütlaç ve pelte vb.)

47- **Yemeklerde kullanılan yağlar, piyasada mevcut iyi nam salmış, kaliteli ve TSE'li, Türk Gıda Kodeksine uygun kontrol teşkilatınca onaylanmış sıvı yağlardan seçilecektir. Kızartmalarda Ayçiçek yağı, zeytinyağlı tüm yemeklerde ve salatalarda zeytinyağı kullanılacaktır. Yemeklerde soya,soya yağı,iç yağ,kuyruk yağı, margarin vb kullanılmayacaktır.**

48- Et temini her haftanın Salı günü ve saat 09.00-11.00'de yapılacaktır. Etler belediye mezbaha damgalı olarak veya devlet kurumundan alınacaktır. Yemekte kullanılan etler ,sakatatsız dana eti olacak ve yağ oranı %10u geçmeyecektir. Dana karkas olarak alınacaktır. Etlerin veteriner raporu, kesim raporu(bu raporda hayvan küpe numarası belirtilmiş olacak), şahadatname olacaktır. Yüklenici firmanın kendisinin veya anlaşmalı olduğu firmanın frigorik aracının olması gerekmektedir. Bu aracın kesimhaneden mal yüklenmeden önce hijyenik temizliğinin yapıldığına dair raporun her mal tesliminde getirilmesi gerekmektedir. Gramajlarda belirtilen et miktarları kemiksizdir. Günlük rasyonla birlikte, yemek türüne göre kullanılacak et firmaya bildirilerek depodan o özellikte et çıkartılması sağlanacaktır. Yüklenici tarafından getirilen et, mutfağa alınmadan önce tartılacak, bu etin alındığı yemek menülerindeki et gramajları öğün sayıları ile çarpılarak bulunacak et miktarından az olmayacaktır. Şayet bu hesap sonucunda getirilen et miktarı az ise mesai bitmeden veya bu etin kullanılacağı yemek pişirilmeden önceki bir süreye kadar diyetisyen veya kontrol teşkilatınca verilecek sürede eksik miktarı yüklenici tamamlayacaktır. Bu sürede eksik et miktarının tamamlanmaması veya teknik şartnameye uygun olmayan et getirilip Kontrol Teşkilatının iade etmesi ve verilen sürede yeni et getirilmemesi halinde Hastane idaresi eksik

ve/veya uygun olmayan eti piyasadan temin ederek, tutarını o aya ait yüklenici hakkedişinden kesecektir. eksik tartının tespit edilmesi halinde tutanak tutularak , yükleniciye sözleşmesinde belirtilen cezalar kesilecektir.

49-Tavuklar (but ve göğüs eti olarak), tanınmış ve kalitesine güvenilir üreticiden ambalajlanmış olarak sağlanacaktır. **Göğüs eti kullanılan yemekler kemiksiz göğüsten olacaktır.** Tavuk eti şartnamesine uygun olacaktır.

50- . Kahvaltı ve yemeklerde hastalara verilecek şekerler, diyet tuz, tatlandırıcılar tek kullanımlık özel ambalajlarda olacaktır.

51- Ürün çeşitliliğini artırmak amacıyla hastane idaresi tarafından uygun görülmek kaydı ile dondurulmuş ürün talebinde bulunulabilir. Konserve kullanılmayacaktır.

52-Hizmet veren şirket personellerine sekiz (8) saatlik mesai süresinde bir(1)öğün,sekiz(8)saatten fazla çalışılması halinde mesai saatine denk gelen öğünlerde yemek verilir. Bu yemekler firma tarafından karşılanılır.

53- Bulaşma riski olan hastalara tek kullanımlık kaplarla ve plastik kaşık, çatal ile servis yapılacaktır. Serviste yatan diğer hasta ve refakatçılara tabldot ve tek kullanımlık çatal, kaşık ile servis yapılacaktır.

54-Yemekhanenin tümünde porselen tabak ve kaseler, çelik(18/10) çatal,bıçak,kaşıklarla servis yapılacaktır. **Kesinlikle mutfakta mika porselen bulundurulmayacaktır.**

55-Yüklenici firma tarafından mutfak ve yemekhanelerde kullanılan su, şehir şebekesinden temin edilen su olacaktır. Gerekli durumda numuneye gönderilecektir. Yüklenici kullandığı su ve elektrik için süzme sayaç takacak ve aylık olarak su ve elektrik tüketim giderleri o ayın hakedişinden kesilecektir.

56-Yüklenici firma kuru gıda deposunda en az 21 günlük ihtiyacı karşılayacak şekilde stok bulunduracaktır.

57-**Mutfakta görevli olmayan kişilerin (ister yüklenici firma personeli,isterse hastane personeli olsun)mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır. Aksi takdirde diyetisyenler ve Kontrol Teşkilatınca tutulacak tutanak ile yükleniciden sözleşmesinde belirtilen ceza kesilecektir.**

58-Hangi nedenle olursa olsun, hastanemiz mutfağında pişirilen yemekler hiçbir şekilde hastane dışına çıkarılmayacaktır.

59-Hastane; personeli, hasta, hasta refakatçisi, hastanemizde hizmet veren yüklenici firma personeli dışında hiçbir yere,hiçbir kimseye üçüncü kişilere yemek satamaz. İdarenin uygun gördüğü yerler dışında yemek servisi yapılmayacaktır.

60-Muayenesi yapılarak depoya alınan malzeme idarenin haberi olmadan her ne sebeple olursa olsun hastane dışına çıkarılmayacaktır.

61-19.04.2005 tarih ve 25791 sayılı "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği" gereğince hastane mutfağında oluşan atık yağların depolanıp belli periyotlarla yönetmelikteki koşullara haiz toplayıcı firmalarla anlaşma yapılarak bu firmalara ücretsiz teslim edilmesi firma tarafından sağlanacaktır.

62-Yüklenici firma hizmet esnasında kullandığı tüm alet ve edavatlarına kalibrasyonunu yer teslimi yapıldıktan sonra onbeş (15) gün içinde yaptıracak ve yaptırdığına dair belgelerini



idareye teslim edecektir.

63-Yüklenici firma tarafından kullanılan her türlü araç,gereç,makine,teçhizat ve asansörlere ait bakım sözleşmelerinin yer tesliminden sonra on beş(15)gün içinde idareye teslim edilmesi gerekir.

64-Hastanemizde yemek hizmeti verilen mutfak ve yemekhaneler ve yemekhanelere bağlı tuvaletlerin temizliği ve temizliğinde kullanılacak olan temizlik maddelerinin temininden yüklenici firma sorumludur.

65- yemek menüleri öğle ve akşam için ayrı ayrı yazılacak olup diğer öğünden kalan yemekler kesinlikle kullanılmayacaktır

## 6.HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN ASGARİ PERSONEL

PERSONEL	ASGARİ SAYI
DİYETİSYEN VEYA GIDA MÜHENDİSİ (Tam zamanlı)	1
YÖNETİCİ VEKİLİ (AMİR) (Şirket temsilcisi)	1
AŞÇIBAŞI	1
AŞÇI	1
AŞÇI YARDIMCISI	2
SERVİS PERSONELİ ,BULAŞIKÇI, MEYDAN HİZMETLİSİ, GARSON	5
TOPLAM	11

1.Yukarıda sayı, nitelik ve çalışacağı görev alanlarının belirtildiği tüm personelinin görevlendirilmesi ve iş kanununa göre vardiyalarının düzenlenmesi yüklenici tarafından yapılacak ve mutfaktan sorumlu diyetisyene yazılı olarak bildirilecektir. Bu personelin tamamı, kanuni yıllık izin kullanmaları veya sağlık raporu almaları dışında hastanede bulundurulacaktır. Ayrıca Yüklenici her türlü eleman hareketini (yer değişikliği, vardiya değişikliği, işten çıkarma, işe alma, rapor) idare ve mutfaktan sorumlu diyetisyene yazılı olarak bildirme zorunluluğundadır. Müteahhit firma işten personel çıkarmalarında idareye 7 gün önce haber vermek zorunda olup, işe giriş çıkışları idarenin denetiminde olacaktır. İşten çıkarılan elemanın yerine yeni eleman aynı gün başlatılacaktır.

2.Yüklenici hastanemiz mutfağında vereceği hizmetin sağlık, hijyen, kalite bakımından ve düzenli olarak işlemesini sağlamak üzere hastanemiz mutfağında çalıştıracağı personel arasında bir adet Diyetisyen veya Gıda mühendisi bulundurmaya zorundadır. Çalışan personellerin eğitimi, firma diyetisyeni veya Gıda mühendisi tarafından Mutfak sorumlu diyetisyenin gözetiminde yapılacaktır. Yüklenici mutfak sorumlu diyetisyenin gerekli gördüğü durumlarda ( eğitim, işleyiş, personel sayımı, aksaklıklar gibi konuları görüşmek üzere) tüm elemanların toplanmasını sağlayacaktır.

## 7.ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN TAŞIMASI GEREKEN ÖZELLİKLER VE ÇALIŞMA ŞARTLARI

1- Firma hastanede çalışan personeli, hastanede bulunması gereken mesai saatleri içinde mutfak sorumlusu diyetisyenin bilgisi dışında hiçbir şekilde hastane dışında çalıştıramaz.

2-Çalışan personelin işe giriş-çıkış kontrolü hastane sistemine bağlı olarak otomasyondan takip edilecektir. Gerek görüldüğü takdirde mutfaktan sorumlu diyetisyen tarafından yoklama veya denetimleri yapılacaktır.

3- Yüklenici işin devamı süresince personellerin zarar görmelerini önleyici her türlü güvenlik önlemlerini almak zorundadır. Yeterli güvenlik önleminin alınmaması sebebiyle doğabilecek kazalarda meydana gelecek hasar ve zararın ödenmesinde yüklenici sorumludur.

4- Çalışacak personel 18 yaşından küçük olmayacaktır. Yüklenici adına çalışan personel hakkında oluşabilecek suç durumunda yüklenici sorumlu olacaktır ve hastanenin zararını karşılayacaktır.

## **8.PERSONELLERİN NİTELİKLERİ VE TEMİNİ İLE İLGİLİ ŞARTLARI:**

Mutfaktaki tüm personeller için aranan nitelikler işe yeni başlayanlar ve hala çalışmakta olanlar için geçerli olacaktır. Çalıştırılacak tüm mutfak elemanları en az ilkokul mezunu olacak ve 18 yaşın altında olmayacaktır.

## **9.İSTENİLEN BELGELER (Tüm Personeller İçin):**

Firma çalıştıracığı her personel için bir dosya tutacak, aşağıdaki belirtilen belgeler her zaman dosyada hazır bulundurulacaktır. Personeller yaş sınırlaması ile ilgili yönetmeliklere uygun yaşlarda olacak ve istenilen belgeler tam olarak idareye teslim edilecektir. Yüklenici firma, çalıştıracığı personele ait aşağıda belirtilen belgelerden oluşan sicil ve özlük dosyalarını yürürlükteki mevzuata göre sözleşmenin imzalanmasından itibaren 7 takvim günü içinde **Kontrol Teşkilatı/Muayene ve kabul komisyonunun belirleyeceği şekilde diyetisyenlere veya Yemek Kontrol Komisyonuna tutanak ile dosya halinde verecektir. Belgelerin zamanında teslim edilmemesi halinde sözleşme metnindeki uygun cezai müeyyideler uygulanacaktır.**

1. İkametgah senedi
2. Fotoğraflı nüfus cüzdanı fotokopisi, T.C. kimlik numarası/ vergi numarası( işe başlama tarihinde getirilecektir)
3. İş başvuru formu fotokopisi
- 4.Öğrenim belgeleri, aşçılık (ustalık ve usta eğiticilik, kalfalık) belgeleri ve bonservisler (aslı ve fotokopisi Yemek Kontrol Komisyonuna ibraz edilecektir )
5. Sigorta kartı/sigorta giriş bildirgesi fotokopisi
6. Aylık olarak, çalışan tüm personeline ayrı ayrı ödenen her türlü ücreti gösteren belgeler
7. Sabıka kaydı: Cumhuriyet Savcılığından veya kaymakamlıklardan sabıkasız kaydı idareye işe başlama günü verilecektir (Firma adına çalışan personel hakkında olabilecek suç durumunda firma sorumlu olacaktır).
- 8.Sağlık raporu (balgam ve gaita kültürü, akciğer grafisi, deri incelemesi, hepatit markerleri raporu v.b yapılacaktır.)(6 ayda bir istenecektir.)
9. Her personele ait portör sonuçlarını gösterir sağlık karnesi; Yüklenici sözleşmenin imzalanmasından sonraki 7 iş günü içinde, çalıştıracığı tüm personelleri (yöneticiler ve sorumlular dahil), elemanların bizzat muayene için laboratuvara giderek numune verecek ve

portör muayenelerini yaptırarak, sağlam olduklarını belgeleyeceklerdir. Portör taraması için yapılacak tetkikler şunlardır;

- Gaita kültürü, (Salmonella ve shigella yönünden, en az yılda iki)
- Dışkının mikroskopik incelenmesi (Entamoeba histolyca kistleri, giardia lamblia kistleri ve helmint yumurtaları yönünden, en az 6 ayda bir)
- Boğaz ve burun kültürü (Staphylococcus aureus yönünden, en az yılda iki)
- Akciğer grafisi (Tüberküloz yönünden, en az yılda iki)
- Bulaşıcı hastalık ve cilt hastalığının bulunmadığına dair belge

Bu tetkiklerin yeni işe başlayanlarda, işe giriş muayenesi ile birlikte, çalışanlarda ise periyodik portör taraması şeklinde yapılması ve akciğer grafileri ise 6 ayda bir çekilerek, sonuçlarına göre tedavilerin uygulanmasından yüklenici yükümlüdür. Bu muayene sonucu portör olanlar kontrollüğün bilgisi dahilinde derhal işten çıkarılacaktır. Yerine portör muayenesi yapılmış elemanlar alınacaktır. Portör muayene ücretleri masrafları yükleniciye aittir, sağlam raporu olmayan personele görev verilmeyecektir. Portör muayenesi sonuçları personellerin özlük dosyalarında saklanacaktır.

**Portör incelemesi ister yeni alınan isterse eski personel olsun mutlak 6 ayda bir tekrarlanacaktır. Akciğer grafisi de 6 ayda bir tekrarlanacaktır.**

Ayrıca yüklenici firma işten ayrılan personelin işten ayrılma tarihi ve nedenini gösterir ( sigortalı işten ayrılış bildirgesi) belgeyi hastane idaresine teslim etmek zorundadır. (Belgeleri süresi içinde Hastane İdaresine teslim etmeyen yüklenici hakkında, her geçen takvim günü için sözleşmede belirtilen cezalar uygulanır.)

Çalışacak personellerden istenecek tüm bu belgeler Yüklenici firma işe başladıktan onbeş gün (15) içinde Kontrol Teşkilatı/Muayene ve kabul komisyonu belirleyeceği şekilde dosyalanıp tutanakla hastane idaresine teslim edilecektir.

## **10.İŞİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ YÜKLENİCİ PERSONELİN GÖREVLERİ**

**Hiçbir personel kendi görevi dışında başka bir göreve verilmeyecektir ; gıda mühendisi, yönetici vekili, Baş aşçı, aşçı vb olmak üzere herkes ayrı ayrı kendi görevini yapacaktır.**

**Diyetisyen (Beslenme Uzmanı) veya Gıda Mühendisi :** En az dört yıllık fakülte veya yüksek okul mezunu olacaktır. Proje sorumlusu sözleşme maddelerinin kendi branşı ile ilgili kısmının yürütülmesinden (gıda, kalori, yemeklerin tat, lezzet ve besin değerleri, hijyen, vb, kontrolü) Yüklenici adına sorumludur. Gıdaların ve malzemelerin teknik şartnameye uygun olarak kontrolü, gıdaların özelliklerine göre uygun depolanması, depolarda nem, sıcaklık, temizlik vb kontrolü, iaşelerin hazırlanması vb işlerden sorumludur. İşleyişle ilgili olarak mutfak sorumlu diyetisyenine bilgi vermekle yükümlüdür. Yemeklerin hazırlanması aşamasından dağıtımına kadar mutfakta kalır, yemekler, denetiminde hazırlanır ve dağıtılır. Servislerde yemek dağıtımını kontrol eder, ofislerde uygun porsiyonlama esaslarına göre yemek hazırlama ve dağıtımını denetler. Mutfakta çıkan her türlü yiyeceğin numunesini almak ve 72 saat muhafaza etmekle yükümlüdür. Bu konuda oluşacak her türlü aksaklıktan sorumludur. **Yaptığı işlerle ilgili olarak mutfak sorumlu diyetisyenine bilgi vermekle yükümlüdür.** Proje sorumlusu, mutfaktaki her türlü üretim ve dağıtım safhasında süren tüm faaliyetlerden yüklenici adına sorumludur. Yüklenici diyetisyeni veya gıda mühendisi ile mutfak sorumlu diyetisyeni sürekli diyalog halinde bulunacaklardır.

**Yönetici Vekili(Amir):** Yüklenici ile sağlık tesisi/idare arasındaki irtibatı sağlar. Şirket adına mutfaktan sorumludur. Mutfakta çalışan her personelin sözleşme hükümlerine göre işini tam, eksiksiz ve uygun kılık kıyafetleri ile işi yerine getirmelerinden sorumludur. İşin aksamaması ve herhangi bir aksaklıkta diyetisyen/kontrol teşkilatını/idareyi bilgilendirmekle yükümlüdür. İlaçlama, et teslim belgeleri gibi mutfakla ilgili bütün resmi evrakların bir nüshasını zamanında (en geç 1 gün içerisinde) Kontrol/muayene Teşkilatı'na teslim etmek zorundadır. Aksi takdirde cezai hükümler uygulanacaktır. Şirkete verilmesi gereken resmi yazıları teslim almak, mutfakla alakalı Kontrol /muayene Teşkilatı'nın tuttuğu tutanakları şirket adına imzalamakla yükümlüdür. Bu tutanakları imzalamak istemezse tutanaklarda imzalamamasının gerekçesi belirtilecektir. Bu gerekçe ile tutanakları sadece Kontrol Teşkilatı'nın imzalaması cezai müeyyidelerin uygulanması için yeterli olacaktır. Yüklenici vekil ile ilgili, noter onaylı vekaletname ve imza sirküleri sözleşme imzalandıktan sonra 7 gün içerisinde tüm sağlık tesislerine ve İdareye teslim edecektir. Yüklenici bünyesinde çalışanların işe alma-çıkarma, izin-istirahat, görev-unvan değişikliği gibi her türlü insan kaynakları hizmetlerini, sağlık tesisleri ile koordineli olarak yürütür. Sağlık tesislerine teslim edilen ve yemek üretiminde kullanılan malzemelerin teslim edilmesinden sorumludur. Hastane sivil savunma uzmanının yangın ve su baskınları gibi olağanüstü haller için belirlediği / belirleyeceği güvenlik önlemlerini uygular. Ambar ve depoya konulacak erzak, eşya, alet ve malzemenin kabul ve teslim işlemleri ile çıkışları yapar, tüm giriş çıkışları kayıt altına alır, haftalık idareye ibraz eder. Dondurucuya ve depolara konan gıda maddelerinin son kullanma tarihlerini, depolama şartlarını, depo düzen ve temizliğini kontrol eder. Hastane idaresinin görevlendireceği rasyondan sorumlu memur ile iş birliği yaparak servislerden gelen hasta rasyonlarının yazımını yapacaktır. En az 4 yıllık üniversite mezunu olacaktır.

**Baş Aşçı:** Mutfağın genel düzeninin sağlamak, Mutfak Firma Diyetisyeni/Gıda mühendisi-tekniği ile birlikte mutfakta üretilecek yemekleri planlamak ve hazırlattırmak-hazırlamak görevidir. Aşçılık belgeli 2 yıllık veya 4 yıllık yüksekokul mezunu olacaktır. Baş aşçı istenilen dallarda (tatlıcı, pastacı, hamur işleri, diyet yemekleri, et yemekleri, zeytinyağlı yemekler vb )önceden çalışmış, deneyimli ve bonservisli olacaktır. Sunulacak yemeklerin hazırlama, pişirme, dağıtım hizmetlerini yapmakla yükümlüdürler. İşleyişle ilgili olarak hastane mutfak sorumlu diyetisyenine bilgi vermekle yükümlüdür.

**Aşçı:** Yemek üretiminin planlanmasında ve yemeğin hazırlanmasında üzerine düşen sorumlulukları yerine getirmek. En az Lise mezunu olacaktır. En az Milli Eğitim Müdürlüğü'ne bağlı kurumlardan veya alanı ile ilgili dengi kurslardan aşçılık sertifikalı/belgeli olacaktır. En az 2 yıllık deneyimini gösteren belge bulunacaktır.

**Aşçı Yardımcıları:** Yemek üretiminin planlanmasında ve yemeğin hazırlanmasında üzerine düşen sorumlulukları yerine getirmek. En az ilkökul mezunu olacaktır. En az Milli Eğitim Müdürlüğü'ne bağlı kurumlardan veya alanı ile ilgili dengi kurslardan aşçılık sertifikalı/belgeli olacaktır. En az 2 yıllık deneyimini gösteren belge bulunacaktır.

**Meydancı:** Mutfak , yemekhaneler , depolar , soyunma odaları , WC , el yıkama lavaboları vb yerlerin temizliği , düzeni vb işlerden sorumludur . En az ilkökul mezunu olacaktır.

**Garson ve servis hizmetleri elemanları;** mutfaktan yatan hastalara, refakatçilere ve nöbetçi personele sunulacak olan her türlü yemek, yiyecek ve içeceği zamanında eksiksiz almak ve yemeklerin servis kurallarına uygun biçimde ve dağıtımını sağlamak, ofislerde yemeklerin dağıtılması esnasında gerekli olan tüm edevat ve malzemeleri eksiksiz bulundurmak ve eksiklikleri zamanında Yüklenici yöneticisine bildirmek, yemek dağıtımını bittikten sonra artıkların toplanması ile uygun çöp poşetleriyle çöpe atımı, bulaşıkların hijyenik koşullarda yıkanması ve kaldırılmasını sağlamak, tüm işleri bittikten sonra ofisi temiz olarak hizmete

hazır bırakacaktır. Ayrıca görev aldıkları alanlardaki yer, fayans, yıkama havuzları, tezgah gibi bölümlerin her türlü genel temizlik işlerini yüklenici proje sorumluları tarafından verilen talimatlar doğrultusunda yapmakla yükümlü elemanlardır. Turizm ve Otelcilik Lisesi mezuniyet diploması veya Meb onaylı servis personeli ( garsonluk ) belgesi olacaktır.

**Bulaşıkçılar** ;Görev aldıkları alanlardaki her türlü bulaşık hizmetini (sıyırma, yıkama, dezenfekte etme, parlatma, kurulama, düzenleme vb) yer, fayans, yıkama havuzları, fırın, davlumbaz, ocak, tezgah gibi bölümlerin her türlü genel temizlik işlerini yüklenici proje sorumluları tarafından verilen talimatlar doğrultusunda yapmakla yükümlü elemanlardır. En az ilkokul mezunu olacaktır.

### **Personel Hijyeni**

Firma personelleri iş başında ve görev yerlerinde kesinlikle **sigara içmeyecektir**. Mutfak ve servislerde çalıştırılacak personele firma tarafından en az ikişer takım yazlık ve kışlık(toplamda 4 takım) temiz ve ütülü kıyafetler sağlanacak, personel mutfakta giydiği kıyafetle mutfak dışında dolaşmayacaktır. Mutfak, bulaşık ve servis kıyafetleri ayrı olacaktır. Çalışma esnasında personel bireysel temizliğine özen gösterilecektir. Erkekler saç ve sakal uzatmayacaklardır. **Günlük sakal ve bıyık tıraşı olacaklardır. Uzun saçlı bayanlar saçlarını toplayacak ve bone takacaklardır. Alyans da dahil hiçbir takı takılmayacaktır. Tırnaklar uzun ojeli ve cilalı olmayacaktır. Elleri de rahatlatıcı yara, bere, yanık ve benzeri bulunan personel çalıştırılmayacaktır. Personel tek kullanımlık bone ve galoş kullanacaktır, kullanım yerine göre de tek kullanımlık kep ve eldiven kullanılacaktır. Kirli eldivenle temiz yüzeylere temas edilmeyecek, bu temiz satırlara hiçbir surette insan atıkları ve sıvıları bulaştırılmayacaktır.**

### **Personel çalışma esasları**

İşe giren her personelin işe girdiğine dair yazılı idare onayı işçinin(personel) özlük dosyasına konacaktır. Aynı şekilde işten çıkarılan personellerin çıkarıldığına dair yazılı idare onayı da işçinin(personel) özlük dosyasına konacaktır. **İdarenin onayını almadan hiçbir personele işbaşı yaptırılmayacak ve işten çıkarılmayacaktır.**

Yüklenicinin işten personel çıkarmalarında idareye yedi gün (7 ) önce gerekçeleriyle birlikte yazılı bilgi verme zorunda olup, işe giriş çıkışları idarenin denetimi altında olacaktır. Sık sık personel değiştirilmeyecek, yeni işe alınan personeller en az bir hafta hizmet içi eğitim (Temizlik, hijyen vs.) yaptırdıktan sonra işe başlayacak ve yeni personel işe başladıktan sonra eski personel ayrılış yapacaktır. İdarenin uyguladığı personel değerlendirme çalışmalarına göre uygun bulmadığı personeller derhal değiştirilecektir. Hiçbir personele, ay sonunda işten çıkarılarak aybaşında tekrar işe giriş işlemi yapılmayacaktır.

Personellerin işe alınması işten çıkarılması ve izin rapor gibi durumlarda idareye 1 hafta öncesinden yazılı bilgi verilecektir. Yüklenici tek başına hareket etmeyecektir. Yüklenici idareye bildirmiş olduğu yerlerdeki personel sayısını değiştiremez.

Personellerin bürolarda, koridorlarda, merdivenlerde, hasta odalarında, merdiven boşluklarında oturmaları, yemek yemeleri, sigara içmeleri, çay vs. şeyleri içmeleri, yüksek sesle konuşmaları, sakız çiğnemeleri kesinlikle yasaktır. Personel sigarasını kesinlikle dışarıda içecek ve izmaritini asla mutfak çöpüne atmayacak, ellerini dezenfektanlı sabun ile yıkayacaktır. Burada belirtilmeyen hususlarda İş Kanunu hükümleri geçerlidir.

### **11.YÜKLENİCİ TARAFINDAN ÇALIŞTIRILACAK PERSONELLERİN UYMASI GEREKEN KURALLAR**

1. Yüklenici personelleri kendisine verilen özel giysiyi (üniforma) temiz ve ütülü şekilde giymek, erkek personeller günlük tıraşlı (saç, sakal) olmak, tırnakları kesilmiş olmak ve çalıştığı yerin düzen ve kurallarına özen göstermek zorundadır. Üniformasıyla bağdaşmayacak şekilde kolye, madalyon, künye, rozet, köstek, halhal, bilezik v.b. takılmayacaktır.

2. Görev süresince görevi dışındaki işlerle uğraşmayacak, iş/hasta v.b. takiplerde bulunmayacaktır.

3. Hastane görevlileri, mesai arkadaşları, diğer yüklenici firmaların personelleri, hasta ve yakınlarına karşı nezaket kuralları içinde hareket edeceklerdir.

4. Çalışacak personel, idarece onaylanmış yaka kartlarını takmak zorundadır. Bu kartlar personelin çalışma saatleri içerisinde yakalarında takılı olacaktır. Yaka kartlarında personelin "adı - soyadı ve görevi" kolayca okunacak şekilde olacaktır.

5. Aşçılar, mutfak ve personellerinin elleri sürekli temiz olacak ve açıkta yara olmayacaktır.

6. **Mutfak girişlerinde temiz ve kirli galoş, bone ve yüz maskesi kutusu, galoşmatik, bonematik olacaktır. Çalışırken (yemek hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtımı esnasında) personel hijyen kurallarına uyacak; saç bonesi, eldiven, yüz maskesi, kolluk kullanacaktır. Mutfakta çalışan aşçılar, elle hazırlanan yiyeceklerde (salata, köfte, sarma, pasta, börek vb) ve pişmiş yemeklerin dağıtım aşamasında kesinlikle tek kullanımlık eldiven, bone, kolluk ve maske kullanacaklardır. Bu aşamada kullanılacak malzemelerin tümü Yüklenici tarafından karşılanacaktır.**

7. Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışlardan kaçınılacaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmayacaktır.

8. Yüklenici mensubu olup da mutfakta görevli olmayan kişiler ve üzerinde iş kıyafeti olmayan personeller mutfağa girmeyecektir.

9. Mutfak personeli ve diğer personeller 4207 Sayılı Tütün ve Tütün Mamullerinin Zarlarının Önlenmesine Dair Kanun gereğince hastane binasında ve kapalı alanlarda kapı girişleri ve pencere önleri dahil kesinlikle sigara içmeyeceklerdir.

10. Mutfak personeli mutfak, yemekhane ve ofis içinde ziyaretçi kabul etmeyecektir.

11. Mutfakta görevli tüm personel işi bitmeden görev yerinden ayrılmayacaktır.

## **12. PERSONELİN SOSYAL HAKLARI:**

1- Yürürlükte bulunan iş ve işveren hakkındaki yasa ve diğer mevzuatlara göre personel alınması, personel çıkartılması ve personel haklarının ödenmesi yükleniciye aittir. İdare bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz. Ancak firma alınan personelin hastane şartlarına uygunluğu ve performansı açısından idare ile işbirliği yapacaktır. Teknik şartnamede belirtilen özelliklere uymayan personelin değiştirilmesi idarece tutulmuş olan bir tutanağa dayanmak koşulu ile yüklenici tarafından derhal yerine getirilecektir. Yerine alınacak personelin asgari şartnamede belirtilen koşullara uyması zorunludur. Bu gibi durumlarda Yüklenici iş kanununun hükümlerini uygulamakla yükümlüdür.

2- Personellere aylık olarak maaş ödenecektir. Personellerin maaş bedelleri bankada her personele bir hesap açtırılarak bu banka hesabına yatırılacaktır. Personellerin maaşları ve

alacakları yüklenicinin aylık hak edişi almasına bağlı olmaksızın her ay, ayın 1-7'si arası mutlaka ödenecektir.

**3- Yemek zamanları, dinlenme zamanları, izin ve resmi tatil günleri de dikkate alınarak sözleşmenin süresi boyunca 24 saat esasına göre 4857 sayılı iş kanunu hükümlerine uygun çalışılacaktır.**

4- Çeşitli sebeplerden dolayı işten çıkartılan personellerin kanun gereği ödenmesi gereken kıdem, ihbar tazminatı ve her türlü yasal hak ve tazminatlarını firma karşılayacaktır. Firma bu konuda kurumdan hiçbir şekilde ödeme talebinde bulunmayacaktır.

### **Ödemeye İlişkin Belgeler:**

Yüklenici, aşağıdaki belgeleri düzenleyeceği faturaya eklemek zorundadır.

- a) Ücret Bordrosu (ödeme yapılacak aya ait),
- b) İşçi ücretlerine ilişkin Banka tasdikli Çalışan Listesi (önceki aya ait),
- c) İşçi ücretlerine ilişkin Banka Dekontları (önceki aya ait),
- d) Varsa İşçilere ait İcra Tahsilat Yazısı ve Makbuzu (önceki aya ait),
- e) SGK Primlerine ait Banka Dekontu (önceki aya ait),
- f) SGK Primlerine ait Tahakkuk Fişi (önceki aya ait),
- g) Barkodlu Sigortalı Hizmet Listesi (önceki aya ait),

Hakediş belgelerinde İdaremizce belirlenen asgari personellerin dışında, yüklenicinin uhdesinde çalışan ve toplam personel sayısına dahil olmayan başka bir personele ait hiçbir bilgi olmayacaktır. Yüklenici çalıştırmış olduğu personelle ilgili özel bordro düzenleyecek, bu bordrolarda hiçbir şekilde diğer yerlerde çalışan personellerine yer vermeyecektir.

Yükleniciye yenilen yemek miktarı kadar ücret ödenecektir.

### **Hakediş ve Maaş:**

Çalıştırılacak personellerin her türlü sosyal ve mali özlük hakları yükleniciye aittir. Yükleniciye yapılacak her türlü hak ediş için, Müdürlüğümüz ve bağlı sağlık tesisleri tarafından en geç hizmetin verildiği ayı takip eden ay içerisinde ödenmesine özen gösterilecektir. Ancak, hakediş ödemesi yapılıp yapılmamasına bakılmaksızın, yüklenici hakediş ödemesini beklemeden en geç ayın ilk 7. günü tüm personellerin işçilik(personel) ücretlerini ödeyecektir. Personel ücretleri ile ilgili her türlü istihkak bankalar aracılığı ile ödenecektir. Banka aracılığıyla ödeme yapılmasına imkan bulunmaması halinde T.C. Posta ve Telgraf Teşkilatı Genel Müdürlüğü şubeleri aracılığı ile yapılacaktır.

Yüklenici, hak edişin yatırılacağı kendilerine ait banka hesap bilgilerini içeren dilekçe/beyanname verirken, personeller adına düzenlenen ücret bordrolarını da vereceklerdir. İlgili aya ait hak ediş ödemesi yapılmadan, ödemesi yapılan bir önceki aya ilişkin belgeler (personel ücretlerinin personeller adına açılacak banka hesaplarına yatırıldığına dair her personelin adının görüldüğü belgeler ile bu ücretlere ilişkin primler ile vergilerin ilgili yerlere yatırıldığına dair belgeler) yüklenici tarafından hizmeti satın alan sağlık tesislerine verilecektir. Ve söz konusu belgeler ilgili İdareler tarafından teyit ettirilecektir.

Asgari ücretin üzerinde fazla ödeme, yol parası(Patnos belediyesinin belirlediği hastane- şehir merkezi güzargahı için belirlediği ücret üzerinden hesaplanacaktır) , ulusal bayram ve genel tatil günleri ile fazla çalışma ücretleri personellerin bordrolarına ve SGK işlemlerine aynen yansıtılacaktır. Bayram ve resmi tatil günlerinde yürütülen hizmet veya diğer günlerde yüklenicinin yaptıracığı fazla çalışma karşılığı doğabilecek her türlü fazla mesai ücretlerinden tamamen yüklenici sorumlu olacaktır. Personellerin eksik veya fazla çalışma süreleri iş mevzuatı hükümlerine göre denkleştirme yapılarak yasal çalışma süresine eşitlenecektir. Yüklenici; yükledikleri iş gereği çalıştıracakları personellerin tüm özlük hakları, personelin işten çıkarılması durumunda doğacak kıdem tazminatı, ihbar tazminatı, yıllık izin ücreti, fazla çalışma ücreti, hafta tatili ücreti, ulusal bayram tatil ücreti gibi tüm işçilik(personel) alacaklarından yüklenici sorumludur. İdarenin personele karşı her hangi bir sorumluluğu olmayacaktır.

Personellerin yemek ihtiyaçları yüklenici tarafından karşılanacaktır. Ancak, yükleniciye yemek ihtiyacının karşılanması noktasında bir bedel ödenmeyecektir. Hastalık, mazeret vb. nedenlerle görevlinin gelmemesi halinde yerine çalıştırılacak personele çalıştığı gün dikkate alınarak yol parası ödenecek ve ücret bordrosunda gösterilecektir. Yıllık izin, ölüm izni, doğum izni, babalık izni ve evlenme izni vb. sürelerinde yol parası ödenmeyecektir. Personele ödenmemesi hesaplanan yol parası hakedişten kesilecektir.

Resmi, Dini Bayram ve Yılbaşı günlerinde de Yemek Hizmeti devam edecektir. Ulusal Bayram Ve Genel Tatil günü 3 ay için toplam 1 gündür. Bu günler için 4857 sayılı İş Kanununun 47. maddesi uyarınca ücret hesaplanacaktır. Ulusal bayram ve resmi tatil günlerinde çalıştırılması düşünülen personel sayısı ve toplam tatil gün sayılarına ilişkin idari şartnamede düzenleme yapılmıştır.

Fazla çalışma İş Kanununda yazılı koşullar çerçevesinde haftalık 45 saati aşan çalışmalarını ifade eder. Fazla çalışmanın her saati için verilecek ücret, normal çalışma ücretinin saat başına düşen tutarının yüzde elli yükseltilmesi suretiyle ödenir. Fazla çalışma süresinin toplamı bir yılda iki yüz yetmiş saatten fazla olamaz. Bu süre sınırı, işyerlerine veya yürütülen işlere değil, personellerin şahıslarına ilişkindir. Fazla çalışma gerçekleştirildiği takdirde, çalışılan fazla mesaiye denk gelen ücret hakedişte yüklenici tarafından ödenecektir.

### **Çalıştırılacak Personellere ait ücret ödemesi**

Çalıştırılacak personellere maaş olarak en az :

Firma Yetkilisi : En az brüt asgari ücretin %70 fazlası

Gıda Mühendisi- Diyetisyen: En az brüt asgari ücretin %55 fazlası

Aşçıbaşı: En az brüt asgari ücretin %60 fazlası ,

Aşçı: En az brüt asgari ücretin %50 fazlası,

Aşçı Yardımcısı: En az brüt asgari ücretin %40 fazlası,

Dağıtım- Garsoniye- Temizlik- Bulaşık Hizmetlerinde Çalışan Eleman: En az brüt asgari ücret ,

### **13-PERSONEL KIYAFETİ:**

Yüklenici söz konusu iş ile ilgili çalıştıracığı personelleri yapılan ve tanımlanan işin niteliğine göre gruplandırarak ve giyilecek kıyafetler her bir grup için farklı renk ve modelde



olabilecektir. Uygulanması düşünölen kıyafet model ve renkleri İdare ile birlikte belirlenecektir. Personellerin iş kıyafetleri yüklenici tarafından aynı olarak temin edilecektir. **Personel kıyafetleri her yıl için kişi başına 2 (iki) yazlık takım ve 2 (iki) kışlık takım olacaktır. Üretim alanında giyilen terlikle (beyaz renk sabo) dışarıda giyilen terlik (lacivert renk sabo) birbirinden farklı olacaktır. Bulaşıkhanede çalışan personele ayrıca çizme verilecektir. Bulaşıkhaneye 2 adet ve kat ofislerine 1'er adet muşamba önlük verilecektir. Kıyafetler yılda bir yenilenecektir.**

Yüklenici çalıştıracığı tüm personelin kıyafetlerinin temizliği, düzeni ve kullanılabilirliğinden sorumludur. Personelin iş giysileri temiz ve ütölü olacaktır. Yırtık, sökülük, kirli, ütüsüz ve tespit edilen renklerden daha solgun renkte kıyafet kullanılmayacaktır.

Yüklenici kullanımla bozulan veya eleman değışikliğinden doğan kıyafet eksikliklerini tamamlamak ve yenilemek zorundadır. Belirlenen kalite ve renklerde istenen modelin aynen uygulanıp yeniden değışikliğe uğramasına sebebiyet verilmeyecektir.

Yüklenici, işçiler(personel) için hazırlamış olduğu ve sağlık tesisince onaylanmış, yaka kartı şeklinde, fotoğraflı kimlik kartlarını temin edip kullanacaktır. Yaka kartsız hiçbir personel çalıştırılmayacaktır.

#### **Hastanelerde Yemek Hizmetinde Çalışan Personelin yazlık ve kışlık Kıyafeti:**

Personel Grubu	Giyim Malzemesi
Servis elemanı ve Garson	Pantolon
	Gömlek
	Yelek
	Çalışma Forması
	İş Önlüğü
	Sabo Tipi Terlik
	Bone
	Fular veya Kravat
	Spor Ayakkabı
Aşçı, Aşçı yardımcısı,	Aşçı Pantolonu
	Aşçı Gömleği
	Aşçı Önlüğü
	Sabo Tipi Terlik
	Bone
	Spor Ayakkabı
Bulaşıkçı	Alt ve Üst Takım Forma
	Sabo Tipi Terlik
	Çizme
	Bulaşık Önlüğü (Naylon)

**Pantolon, yelek, aşçı pantolonu, aşçı gömleği, aşçı önlüğü, alt ve üst takım forma özellikleri:**

Alpaka kumaştan olacaktır. Kolay ütölünebilir ve ütüsü çabuk bozulmayan kumaşlardan olmalıdır. Yıkandıktan sonra çekme oranı en fazla % 5 olmalıdır. Yelek, Garson Önlüğü, Aşçı Gömleği, Alt ve Üst Takım formada Yaka cebi olmayacaktır. Dikişler Sağlam ve kaliteli olacaktır.

### **Gömlük Özellikleri:**

Kolay ütülenebilir ve ütüsü çabuk bozulmayan kumaşlardan olmalıdır. Yıkandıktan sonra çekme oranı en fazla % 3 olmalıdır. Yaka cebi olmayacaktır. Dikişler sağlam ve kaliteli olacaktır.

### **Sabo Tipi Terlik:**

Sabo tipi terlikler deriden yapılmış olmalıdır. İçi astarsız olmalıdır. Deriye temas eden kısımlar boyasız olmalıdır. Sabo tipi terlik tabanları poliüretan olmalıdır. Terlikler yürüyüş rahatlığı ve çalışırken hareket kolaylığı açısından esnek olmalıdır. Sabo tipi terliklerin iç tabanı ortopedik özellik taşımalıdır. Terliklerin üst kısmı kan, kusmuk, bulaşık artıkları, su ve benzeri sıvıları içeri sızdırmaması için deliksiz, düz olmalıdır. Terlemeyi önlemek amacıyla, havalandırma özellikli (sadece terliklerin yan taraflarında delikleri olmalı) olmalıdır. Sabo tipi terlikler üzerinde numaraları belirtilen kutuları ile birlikte teslim edilecektir.

### **Bulaşık Önlüğü (Naylon) Özellikleri:**

Muşamba olmalıdır. Kendinden astarlı olmalıdır. Su geçirmeme özelliğine sahip olmalıdır.

### **Çizme:**

Diz altı, hafif kauçuktan yapılmış, esnek, su geçirmez, ıslak zeminde kaydırma yapmayan özellikte ve içi terlemeye karşı astarlı olacaktır.

### **Spor Ayakkabı:**

Açık renkli olacaktır. Ayak tabanı kauçuk ve benzeri malzemeden imal edilmiş olacaktır. Esnek ve yumuşak malzemeden imal edilmiş olacaktır. Parke ve sentetik zeminde kaymayacak özelliklerde olacaktır.

### **14-MESAİ SAATLERİ VE ZAMANI:**

Yüklenici çalışanlarının hangi gün ve saatlerde hangi birimde ve hangi işleri yapacaklarını belirleyecek aylık mesai listesi şeklinde hastaneye verecektir. Yemek hizmetleri hastanenin bütün birimlerinde 24 saat kesintisiz devam edecektir. Bu mesai çizelgesi İş Kanunu'na göre düzenlenecektir.

### **15-İŞYERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ**

Sözleşmenin imzalanmasından sonra Yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için İdare tarafından verilecek olan her türlü demirbaş, araç, gereç, makine, cihaz, malzeme, mutfak, yemekhane, depo, kiler, büro, klinik ofisleri, tesis, fiziki alanlar v.b kontrol edilerek teslim alınır ve işe başlanır; iş bitiminde aynen teslim edilir. Bu hususta idare adına yemekhane muayene kabul komisyonu ve yüklenici arasında ortak bir tutanak düzenlenir.

Yüklenici mutfak, yemekhane ve servislerde hizmetin daha verimli yürütülmesi için şartnamede istenilen tüm malzeme ve ekipmanları işe başlama tarihinde temin etmekle yükümlüdür. Bu ekipman ve malzemeleri iş bitiminden sonra geri alabilecektir.

### **16-YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ VE CEZAI HÜKÜMLER**

1-İdare iş başında ve devamı sırasında tüm personel, malzeme ,ekipman , araba vb kontrolü yapacaktır . Yüklenici işin yürütülmesinde kalifiye( yapacağı işe uygun eğitim almış ) elemanlar çalıştıracaktır.

2-Yüklenici firma belirtilen sürede şartnamede belirtilen sayı ve nitelikteki personel dosyasını (içinde her bir personel için gerekli olan diploma , aşçılık ,ustalık ve usta öğreticilik ,kalfalık, bonservis belgesi vb ) idareye bildirmek zorundadır.

3-Çalışan personelin her birinin özlük dosyası olacak sigorta primlerinin yatıp yatmadığı vb konularda idare bu dosyaları kontrol edebilecektir .

4-Yemek pişirilmesi ile ilgili olarak firma personelinin Sosyal Sigortalar Kurumu, Maliye, Belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli beyan ve bildirimler ve bu husustaki Vergi, Resim ve Harç mükellefiyet ve sorumluklar, buna ilaveten hata, noksan ve kusurlu işlemlerden dolayı hasıl olacak maddi ve manevi zarar ziyan ve tahakkuk edecek cezaların İdare adına tecilli edenlerde dahil, tazmini ve iş kazası ile ilgili sorumluluklarda firmaya ait olacaktır. Firma tarafından karşılanmayan cezai mali sorumluluk idare tarafından hak edişinden veya teminatından kesilir.

5-Yüklenici, ilk işe başlayanlara hizmet içi eğitim verecektir. Hizmet içi eğitimin ilki sözleşmenin başladığı ay olmak üzere 3 (üç) ayda bir periyodik olarak tekrarlanacaktır. Özellikle gıda zehirlenmeleri , işçi (personel) sağlığı, ve iş kazalarına karşı koruyucu önlem alınacak ve bunların eğitimine ek olarak Hijyen eğitiminin de içinde bulunduğu hizmet içi eğitimi firma gıda mühendisi tarafından verilecektir. Eğitimin içeriği ve sürelerini ayrıntılı olarak içeren eğitim raporları kontrol firmgıa eşkilatı ve diyetisyenlere de imzalatılıp onaylatılmış rapor halinde Yüklenici tarafından idareye sunulacaktır.

6- Yüklenici İşveren sıfatıyla çalıştırdığı tüm personelinin haklarını yürürlükteki İş Kanununa göre düzenleyecektir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı muhatap Yüklenicidir. Yüklenici 4857 sayılı Kanunun 55 inci maddesi uyarınca izne hak kazanan işçilerin(personel) izin hakları idarenin belirleyeceği takvim çerçevesinde kullanılacak ve izin kullananlar fiilen çalışan işçi(personel) sayısına dahil kabul edileceğinden, izin kullananların yerine başka işçi(personel) getirilmeyecektir. Kontrol Komisyonu yıllık ücretli izin, rapor vb durumları ile kıdem tazminatı gibi tüm özlük haklarının kullanılmasına ilişkin olarak sözleşmenin uygulanması aşamasından itibaren 4857 sayılı Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümlere uyulup uyulmadığını kontrol edecektir.

7-Hizmet alımları kapsamında, yüklenici bütün giderleri kendisine ait olmak üzere hizmetinde çalışanlar için, gerek tek tek ve gerekse topluca yaşadıkları ve çalıştıkları yerler bakımından, yürürlükte olan sağlık ve güvenlik mevzuatı hükümlerine uygun olarak her türlü sağlık önlemlerini almak ve çalışanların yerel şartlara göre sağlıklı bir şekilde yiyip içmeleri, hastalıklardan korunmaları, hastalık veya bir kaza halinde tedavileri konularında yürürlükte olan ilgili mevzuat hükümlerine uymak zorundadır.

8-Yüklenici tarafından çalıştırılan tüm personelin maaşları ilgili ayın hak edişi döner sermaye işletmesince yüklenici firmaya ödenmese dahi her ayın başından itibaren 7 gün içinde yüklenici tarafından ödenecektir

9-Yüklenici, personelin vardiyalarını uygun şekilde planlayacak yapacağı planlamayı yazılı olarak sözleşmenin yürütülmesi aşamasında idareye bildirecektir. Bu hususta idare vardiyaları

ve iş saatlerini gerekli gördüğü durumlarda değiştirebilir. Firma hastanede çalışan personeli, hastanede bulunması gereken saatler içinde hiçbir şekilde hastane dışında çalıştıramaz.

10-Yüklenici idarenin muhatap olacağı, şirket adına imza yetkisi olan bir kişiyi Hizmet İşleri Genel Şartnamesinde tanımladığı şekilde sürekli olarak kurumda bulunduracaktır.

11- Mutfakta mutfak personelinden başka kimse bulunmayacaktır. Mutfakta görevi olmayan firma mensupları mutfağa girmeyecektir. Mutfakta yapılacak tadilat, bakım –onarım vb nedenle girmesi gereken kişiler mutfak sorumlusuna bildirildikten sonra galoş ve bone ile girmeleri sağlanacaktır.

12- İdare tarafından teslim edilen malzeme veya kendisinin temin ettiği teçhizat ve ekipmanın sağlam ve çalışır halde bulundurulması, arızalarının giderilmesi yükleniciye ait olacaktır. Hizmetin yürütülmesinde idarenin koyduğu kurallara uyulması (özellikle asansörlerin itinalı bir şekilde kullanılması ) gerekmektedir. Yüklenici her türlü demirbaş malzeme, ekipman vb işin sonuna kadar korumak ve işin bitiminde sağlam ve çalışır vaziyette teslim etmek zorundadır. Demirbaşların kırılması, bozulması, yıpranması vb durumlarda yüklenici firma aynı nitelik, marka ve modelde malzemeyi temin edecektir. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir.

13- Her türlü araç-gerecin bakım-onarım idarenin kontrolünde ilgili demirbaşın yetkili servisine yaptırılacak, giderleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan İdareye ait her türlü malzeme ve tesis (soğuk hava, et ve sebze depoları, buzdolapları, mutfak ocakları, fırın vb) ile mutfağa ait tüm fiziksel alanların, bakım, onarımları her türlü sarf malzemesi (ampul, musluk, conta, sifon, hortum vb.) sağlanması Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm giderler yükleniciye aittir

14-Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde hizmetin daha verimli yürütülebilmesi bakımından idarenin onayını almak kaydıyla yapmak istediği küçük tadilat ve tamirat masraflarını kendi karşılayacaktır.

15-Mutfak ve ofis rogar ve süzgeçlerinde veya lavabolarında meydana gelen tıkanıklıkların giderilmesinden yüklenici firma sorumlu olacaktır. Rutin bakım ve çekim süresi dışında sorun oluşursa yüklenici en geç 6 saat içinde sorunu çözmekle yükümlüdür.

16-Mevcut soğuk odaların bakımı ve onarımı ile hizmet satın alındıktan sonraki arızaları Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

17-Kullanılan malzemelerde (tabak, bardak, çatal, kaşık, sürahi vb) kırık ve çatlak olmayacaktır. Kürdanlar tek halde ambalajlı olacaktır. Yemekhane düzenleri( yerleşim, işleyiş, masa düzeni, masalarda bulundurulacak malzeme vb ) hastane diyetisyen ve Yemek Kontrol Komisyonunun belirlediği şekle uygun olacaktır.

18- Yükleniciye teslim edilmiş veya yüklenici tarafından temin edilecek olan kalibrasyon gerektiren tüm cihazların kalibrasyonları ve aylık kontrolleri yüklenici tarafından yaptırılacaktır. Gereğinde sunulmak üzere rapor halinde dosyalanacaktır.

19- Yüklenici gerektiğinde hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacı ile İdarenin mutfağına yemek yapım ve dağıtım için kullanılmak üzere malzeme ve ekipman yatırımı yapacaktır. Yüklenici tarafından yapılacak malzeme ve ekipmanların sözleşmenin feshi ve / veya bitiminde yapıya zarar vermeyecek şekilde olanları geri alınabilecektir. Meydana gelebilecek zarar ve ziyan yüklenici tarafından tazmin edilebilecektir.

20-Firma mutfak için getireceği tüm malzemelerin teslimatını irsaliye ve belgeli olarak (biri idareye verilmek üzere 2 nüsha halinde dosyalanacak ) yapacaktır.

21-Yüklenici firma hastane depo ve mutfağında sadece hastanede kullanacağı yemeğe ait malzemeyi depolamak ve pişirmekle yükümlüdür.

22-Mutfak ve depolardan çıkartılacak her türlü malzeme vb idarenin belirleyeceği şekil ve saatlerde ,mutfak sorumlusunun bilgisi dahilinde olacaktır .

23-Yüklenici hastane mutfağında pişirdiği yemeği hastane dışındaki hiçbir kurum kuruluş ve şahıslara satamaz, hibe edemez. Yemek atıkları için talepte bulunan kişilere verilmeyip çöp toplama merkezine götürülecektir.

24- Yüklenici idare tarafından bildirilen yerler dışında hiç bir kimsenin makamına yemek götürmeyecektir. Yemek salonlarına hastanede çalışan personel idarenin onay verdiği kişiler haricinde(personele idare tarafından verilen giriş kartları okutularak yemek verilecektir) kimse alınmayacak ve yemek verilmeyecektir.

25- Yüklenici hastaneye verdiği her türlü hasardan sorumludur. Hastanede, mutfakta, kat ofisleri ve yemekhanelerde oluşabilecek her türlü kaza, yangın, onarım vs. durumunda firma olay gerçekleşmesinden sonra en geç 15 gün içinde tadilatı bitirmek zorundadır. Bu sürede firma herhangi bir sorun yaşanmayacak şekilde hizmetin devamlılığını hastane dışında bir mutfakta yemekleri hazırlatarak sağlayacaktır. Firma bunun için idareden ek bir ücret talep edemez. Ortaya çıkan aksaklık 15 gün içinde giderilmezse idare tadilatı Hizmet İşleri Genel Şartnamesi hükümlerine göre, üçüncü kişilere yaptırıp bedelini hak edişten kesecektir. Yüklenici mutfakta yangın ile ilgili yönetmelikler çerçevesinde mutfak, yemekhane, depolar ve kendisine teslim edilen tüm çalışma alanlarında gerekli önlemleri almak zorundadır. Bu çerçevede idare ile işbirliği içinde olacaktır. Bu önlemler dahilinde kullanılan LPG tüplerinde gaz kesiciler; LPG gaz detektörleri; Yangın fiskiye sistemi; elektrikli aletlerin kablolarının uluslar arası ve ulusal kriterlere uygun olması vs. pek çok konuda tam ve eksiksiz olarak uygun olmalı ve sürekli denetlenmelidir.

26- Yemekler, kliniklerde diyet-normal yemek alan hasta ve refakatçilere tabldot servis tepsisi ile hasta odalarına kadar; hastane çalışanlarının yemek yediği yemekhanelerde ise self-servis tepsilerde, porselen tabaklarla selfservis sistemi ile dağıtılacaktır. Ayrıca şartname de belirtilen uygun görülen yerlere termobox tepsiler ile yemekler servis yapılacaktır. Yüklenici dış klinik ve yemekhanelere yemeği hijyenik şartlara uygun olarak, dökülme, sızıntı olmaksızın taşınmasını; sıcak yemeklerin sıcak, soğuk yemeklerin soğuk bir şekilde dağıtılmasını sağlayacaktır. Yüklenici, ameliyathane, yoğun bakım, acil vs. gibi özellikli ünitelerde görev yapan personele zamana bağlı olmaksızın yemek verilebilmesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır.

27- Kahvaltı ve yemek saatleri idare tarafından firmaya bildirilir. Gerekliğinde hastane idaresi yemek saatlerinde değişiklik yapabilir. Servis saatleri: sabah 06:30- 07:30; öğle 12.00- 13:30; akşam 17:30 – 18:30; ara öğün saatlerini hastane diyetisyeni belirleyecektir.

28- Kliniklerde dağıtılan yemeklere ait bulaşıklar yemekhane bulaşıkhanne bölümünde yıkanacaktır. Kliniklerdeki yemek atıkları mutfağın kendisinin götürdüğü çöp torbalarına konulup Yüklenici tarafından temin edilen çöp konteynırlarına yerleştirilecek ve taşınacaktır. Ofislerin, mutfağın, bulaşıkhanenin temizlik hizmetleri ve temizlik malzemeleri yüklenici tarafından sağlanarak; elemanları tarafından yapılacaktır. Temizlik malzemelerinin miktarları yıllık yemek(öğün) sayıları göz önünde bulundurularak yüklenici tarafından belirlenecektir.

29- Kullanılmış yağlar yüklenici tarafından atık yağ toplayan firmalara verilecektir. Bunun için belge idareye verilecektir.

30- Günlük çıkan yemeklerin her birinden örnek alınarak her bir yemek ayrı kaplarda olacak şekilde üzerine gün tarih yazılarak 72 saat, uygun yerde , + 4°C'de muhafaza edilecektir. Yüklenici, sunuma hazır yemek numunesi miktarı kadar steril numune kaplarını temin edecektir. Firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve personelin hizmet içi eğitiminin yetkili kişiler tarafından yapılmasını temin etmek zorundadır. Herhangi bir olası durumda (besin zehirlenmesi, ishallerde.) yemek ve gıda numuneleri bakteriyolojik, kimyasal yönden kontrol ettirilecek, gerektiğinde yemeklerden örnek alınarak mutfak sorumlu diyetisyenince mühürlenecek, idarece görevlendirilen bir yetkili ve firma temsilcisi eşliğinde il kontrol laboratuvarında kontrol ettirilecektir. Bu tür kontrol ve değerlendirmelerin tüm masrafı Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Herhangi bir gıda zehirlenmesi meydana geldiğinde, gıda zehirlenmesinin sebebinin Yüklenicinin kusurlarından kaynaklandığı tespit edilirse o öğüne ait toplam yemek bedeli ödenmeyecektir. Kurumda, hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan kişi-kişiler olduğu takdirde, bu kişi-kişilerin her türlü tedavi gideri ile kayıp ve ziyanın bedeli Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Zehirlenme vakasının ölümle sonuçlanması durumunda ilgililer hakkında yasal işlemler başlatılacağı gibi mağdur olanların her türlü maddi ve manevi tazminat talepleri yasal çerçeveye içerisinde Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

31- Yüklenici Cumartesi, Pazar ile resmi ve dini bayramlar dahil olmak üzere hiçbir sebeple kahvaltı, yemek, ara kahvaltı, diyet yemeği hazırlanması ile dağıtılması işini aksatamaz. Böyle günlerde hasta ve nöbetçi personelin yemekleri hazırlanıp servis ve servis sonrası hizmetler diyetisyen ve Yemek Kontrol Komisyonunun belirlediği esaslar doğrultusunda yapılacaktır.

32- Mutfaklarda her cihazın kullanım talimatı, şartel, vana, vb. için ikazlar, uyarıcı açıklamalar ve işin yürütülmesindeki uygulama yöntemleri (prosedür) yazılmalı ve görülebilecek yerlere asılmalıdır.

33- Hizmetin ifasında kullanılan elektrik,su ve doğalgaz sarfiyatı; Müteahhit Firma tarafından taktırlacak süzme sayaçlarla belirlenecek ve hastanenin alış fiyatları üzerinden (KDV dahil) Müteahhidin aylık hakedişinden kesilecektir. Diğer yerlerde kullanılacak LPG, müteahhit firma tarafından sağlanacaktır. 34- Yemeklerde kullanılan etler Belediye Mezbaha Damgalı sakatatsız dana eti olacak, Tavuk eti kullanıldığında tavuklar tanınmış ve kalitesine güvenilir üreticiden alınacaktır. Et ve et ürünlerinin alımlarında Kasaplar, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında ruhsatlı kombina ve mezbahalardan elde edilen etler kabul edilecektir. Firma kombina ve mezbahaların, karkas et olarak parçalanma veya mamul madde üretimi yapan tesislerin 1.sınıf mezbaha veya kombinadan sağladığı etlerle ilgili belgeleri muayene komisyonuna ibraz edecektir.

35- Kalite ve denetim uygulamaları hastane kalite denetim birimi tarafından sürdürülür. Yüklenici kalite biriminin prosedürleri doğrultusunda davranacaktır.

36-İdare; yiyeceklerin ambara veya mutfağa alınmasından, çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar tüm aşamalarda Yükleniciyi denetler, doğru bulmadığı konularda düzeltilmesi için Yükleniciyi uyarır ve sorunun devam etmesi durumunda tutanağını tutar. Yüklenici uyarıldığı konularda derhal sorunu gidermekle yükümlüdür.

37-Teknik şartnamede belirtilen hususların yerine getirilmemesi veya eksik iş yapılması durumunda eksik yapılan iş tutanakla tespit edilir. Tutanak mutfak sorumlusu, idare yetkilisi, ve yüklenici yetkilisinin adı soyadı, unvanları, tarih ve saat belirtilerek imzalanacaktır. Yüklenici yetkilisinin cezai konuya ilişkin açıklaması mevcutsa kısaca tutanakta belirtilebilir. Yüklenici yetkilisinin imzadan imtina etmesi halinde bu durum tutanakta yüklenici yetkilisinin imzadan imtina ettiği belirtilerek aynen işleme konulacaktır. Bu hususlarda hizmet işleri genel şartnamesinin ilgili hükümleri uygulanacak olup sözleşmeye aykırılıklarla ilgili cezai müeyyide olarak sözleşmede belirtilen yaptırımlar uygulanacaktır.

38- Mutfak ve yemekhane işleyişi ile ilgili herhangi bir problem çıkması durumunda, Türkiye Kamu Hastaneleri Kurumu Tıbbi Hizmetler Kurum Başkan Yardımcılığı tarafından yayımlanan Hizmet Sunum Rehberi, 10. Bölüm yemekhane hizmet sunumu geçerlidir.

39- Bu bölümde belirtilmeyen fakat teknik şartnamede bulunan diğer hükümleri gerçekleştirmek yüklenicinin yükümlülüğü altındadır.

#### **İş Yerinin Yükleniciye Teslimi**

Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için Yemekhane Muayene Komisyonunca her türlü demirbaş malzeme, araç-gereç, temizlik maddeleri ve personel kontrol edildikten sonra her iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenerek (İş Yeri Teslim Tutanağı) iş yeri teslimi yapılır.

Ayrıca idarece hastaneye ait taşınır, taşınmaz her türlü demirbaş malzemelerin tespiti yapılarak bir tutanakla yükleniciye teslim edilir. Yüklenici kendisine teslim edilen her türlü demirbaş malzemeyi işin sonuna kadar korumak ve işin bitiminde aynen teslim etmek zorundadır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir.

Yüklenici mutfak, yemekhane ve servislerde hizmetin daha verimli yürütülmesi için şartnamede istenilen tüm malzeme ve ekipmanları işe başlama tarihinden 15 gün önce temin etmekle yükümlüdür. Bu ekipman ve malzemeleri iş bitiminden sonra geri alabilecektir.

#### **17-YEMEK HAZIRLIĞININ YAPILMASI**

1-Personel yemekhanesinin girişine tüm Personellerin görebileceği bir Panoya günlük yemek Menüsü yazılacaktır.

2-Kurumdan zimmet karşılığında alınacak olan demirbaşların (masa, sandalye, benmari, v.b) kullanıma hazır hale getirilmesi için gerekli olan bakım ve onarımlar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

3-Firma, hazırlayacağı kahvaltı, yemek ve kumanya miktarları ile ilgili yaklaşık sayıları bir gün önceden hastane idaresinden öğrenecektir. Yemeğin eksik çıkmaması için firma gerekli önlemleri alacaktır. Yeterli sayıda yemek çıkarılmaması halinde kurum firma hakkında cezai işlem yapacaktır.

4-Yemek yapımında kullanılacak malzemeler Hastanede bulunan firmanın depo veya mutfağına alınmadan önce diyet ve beslenme bölümü tarafından mesai saatleri içinde kontrol

edilecek ve uygun görülmeyen malzemeler depo veya mutfağa alınmayacak ve yemek yapımında kullanılmayacaktır. Hastane idaresinin görevlendireceği kişiler ve hastanede kadrolu veya sözleşmeli bulunan diyetisyenler ile kalite biriminde görevli gıda kontrol görevlisi firma mutfağını ve malzemelerini istediği zaman denetleyebileceklerdir.

5-Soğuk depoların (et, sebze, süt) ve kuru depolar da, kırık fayansların değiştirilmesi ve yenilenmesi, tavan onarımı ve boyanması, Soğuk depoların et kancalarının değiştirilmesi kat ofislerinin mutfak dolaplarının onarımı ve boyası, mutfakla ilgili her türlü boya ve onarım, yüklenici tarafından yapılacaktır. Yüklenici Yemek İşleri Muayene Kabul Komisyonu tarafından kendine teslim edilen her malzemeyi ve her yeri, teslim aldığı standartlarda iş bitiminde teslim edecektir.

6-Yemek esnasında kullanılacak ekmekek, pul biber, kürdan, karabiber, kimyon , tuz, peçete, sirke, ketçap, mayonez vb. yüklenici tarafından karşılanacaktır.

7-Kahvaltı, normal ve diyet yemeklerinde kullanılacak malzemelerin gramajları şartnamedeki gramaj listesine göre uygulanacaktır.

8-Yüklenici firma, diyetisyenlerin hazırladığı yemek listelerini aynen uygulamak zorundadır. Şartnamede belirtilmediği halde gramaja denk olacak şekilde başka bir yemek çeşidi aylık mönüye yazıldığı takdirde yüklenici bunu vermekle yükümlüdür.

## **18-İŞİN KONTROLÜ VE DENETİMİ (İŞİN MUAYENESİ )**

**İdare:**Patnos İlçe Devlet Hastanesi.

**Diyetisyen:** Mutfak ve yemekhane hizmetlerinin düzenli olarak yürütülmesi ve kontrolünden sorumlu ve yetkili kişidir. Yiyeceklerin hastaneye kabulünden yemek pişirme, dağıtım ve sonrası hizmetlerin gerek görülen her aşamasında yüklenici firmayı denetler, gerekli durumlarda tespit tutanağını tutar. Hazırlanan yemekler diyetisyen tarafından kontrol edilip servise uygun denilmedikçe servisi yapılamaz. Uygun görülmeyen yemeğin telafisi firma tarafından karşılanır. Yemek listelerini hazırlar ve hastane yöneticisinin onayına sunar, gerektiği durumlarda standart tarife geliştirir.

**Kontrol Teşkilatı:**Hastanemiz tarafından görevlendirilen; hizmet alımları muayene ve kabul yönetmeliği ile hizmet işleri genel şartnamesine göre görev yapan kurulu. Hastanemiz yemek hizmetleri teknik şartnamesi ve sözleşmesinin uygulanmasının denetlenmesinden sorumludur.

**Muayene ve Kabul Komisyonu:**Hastanemiz tarafından görevlendirilen; hizmet alımları muayene ve kabul yönetmeliği ve hizmet işleri genel şartnamesine göre görev yapan muayene ve kabul komisyonunu, Yemek hizmetlerinin girdilerini (gıda, araç-gereç, cihaz, v.b) hastaneye kabul ve muayene eder, hastane idaresince belirlenecek en az üç kişiden oluşan ve kontrol teşkilatının raporuna göre de hizmetin kabul ve hak edişini düzenleyen komisyondur.

Ayrıca idare, diyetisyen veya bu komisyon üyeleri gerek görüldüğü zamanlarda; yemekhane ve mutfak girişlerini, depoları, yemek pişirme alanını ve turnike kısmını gören ve idarece yerleştirilen kameraları her türlü izleme ve denetleme yetkisine sahiptir.

Hafta sonu ve resmi tatillerde gelen yiyeceklerin muayene ve kontrolü nöbetçi uzman hekim veya nöbetçi sorumlu hemşire veya nöbetçi memur veya supervisorlar tarafından yapılır.

## **19-İŞ EMNİYETİ TEDBİRLERİ**



1-Yüklenici hiçbir ihtar ve ikaza gerek kalmadan gerekli emniyet tedbirlerini zamanında alma, kazalardan korunma yöntemlerini işçilerine(personel) öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla hizmetin ifasında gerek ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlikten ve gerekse ehliyetsiz işçiler(personel) çalıştırmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici sorumludur.

2-Yüklenici İş Kanunu, İş Sağlığı ve İş Güvenliğine ilişkin mevzuat gereği işçilerin(personel) sağlığını korumak üzere her türlü sağlık tedbirlerini alacak ve tehlikeli şartlar altında çalışmasına izin vermeyecektir. İşçinin tüm hakları ile ilgili mali ve hukuki sorumluluklar yükleniciye ait olup bu konuda idare sorumlu olmayacaktır.

3-Sosyal Sigortalar mevzuatı çerçevesinde her türlü işçi(personel) ve işveren hakkındaki haklardan dolayı, işçi(personel) haklarının ödenmesi, işe alınması veya çıkarılması gibi tüm sorumluluklar yükleniciye ait olup idare bu konularda sorumluluk taşımayacaktır.

4-Yüklenici iş esnasında meydana gelecek hasar ve zarar tazmini ile mükelleftir. Meydana gelen zarar ve hasarın, idarece yüklenici vekiline bildirilmesinden itibaren, bekleme tahammülü olmayan durumlarda derhal; normal şartlarda ise en geç 24 saat zarfında yüklenici tarafından yaptırılmalıdır. Temin edilemez veya yenilenemezse idare, masrafları yükleniciye ait olmak üzere gerekli işlemi yapar ve masrafları yüklenicinin aylık hakedişinden keser.

## 20-MALZEMENİN DEPOLAMA ŞEKLİ

1-0 ila +2 derecelerde kıyma en fazla 1(bir) gün, parça etler en fazla 2(iki) gün, süt +4 derecede en fazla 1 (bir) gün, sebzeler ve meyveler +4 ila +7 derecede en fazla 2(iki) gün saklanmalıdır.

2-Malzemelerin depolanma şekli konusunda, Türkiye Kamu Hastaneleri Kurumu Tıbbi Hizmetler Kurum Başkan Yardımcılığı tarafından yayımlanan **Hizmet Sunum Rehberi, 10. Bölüm** yemekhane hizmet sunumu geçerlidir. Mutfak +18 ile +20 derece arasında tutulmalı ve hava sirkülasyonu olacak şekilde yapılandırılmalıdır.

### Soğuk depolama:

Soğuk depo-depolarda dışardan da görülebilecek şekilde dijital göstergeleri çalışır termometre ve nem ölçer bulundurulmalıdır. Bu termometreler ve nem ölçerler her gün kontrol edilmeli ve kalibrasyonları yapılmalıdır. Ayrıca bu ısı ölçüm ve nem ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere yapılacak ve bu değerler çizelge haline getirilerek firma gıda mühendisi tarafından imzalanıp kontrollüğe verilecektir. Soğuk depolarda nem oranı %75-90 olmalıdır. Soğuk hava depoları içeriden açılabilir olmalı veya Depolarda içeriden dışarıya haber verilebilecek alarm sistemi bulunmalıdır. Depolarda dolap motorlarının altına ürün konulmamalıdır.

Soğuk depolarda uygun raf sistemleri yapılacaktır. Kontaminasyon olmaması için her türlü önlem alınacaktır.

<b>Kırmızı, beyaz et ve et ürünleri</b>	<b>(0°C) - (+2°C)</b>
<b>Süt ve süt ürünleri</b>	<b>(+2 °C) - (+4°C)</b>
<b>Sebze Ve Meyve</b>	<b>(+4°C) - (+7°C)</b>
<b>Kahvaltılık Depoları</b>	<b>(+4°C) - (+7°C)</b>

**Soğuk Pişmiş Yemek Depoları** (+4°C) – (+7°C)

**Dondurulmuş gıdalar** (-18°C)

**Kuru depolama:**

Kuru depo-depolar veya kilerde çalışır durumda termometre olmalıdır. Kuru deponun sıcaklığı 10-15 derece olmalıdır. Kuru depolarda nem oranı %60-65 olmalıdır. Bunun için nem ölçer alet (hidrometre) bulundurulmalıdır. Ayrıca bu ısı-nem ölçüm değerleri sabah ve akşam olmak üzere yapılacak ve bu değerler çizelge haline getirilerek firma gıda mühendisi tarafından imzalanıp kontrollüğe verilecektir. Kuru depoların veya kilerin gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır.

Kuru depolarda uygun raf sistemleri yapılacaktır. Kesinlikle ahşap malzeme kullanılmayacaktır. Depo raf düzeni hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde düzenlenmelidir. Hammaddelerin bulunduğu depolarda ağzı açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş olmayacaktır. Depolardaki tüm malzemenin üzerine ürün etiketi takılacak ve etiketler yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Ürün etiketi üzerine ürün içeriği, açılış tarihi, son kullanma tarihi gibi ibareler belirtilmek zorundadır. Palet kullanımı gerekli ise Pvc hijyenik paletler kullanılacaktır. Gıda maddeleri, temizlik malzemeleri ile bir arada bulunmayacaktır

**21-DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLER**

1-) Yükleniciye teslim edilen mutfak ve yemekhaneler, yemek pişirmede kullanılan her türlü girdi malzeme, düzen, temizlik, muhafaza ve kullanım yönüyle sağlık kurallarına uygun olarak icra edilip edilmediği diyetisyen, kontrol teşkilatı ve muayene komisyonu tarafından her an denetlenebilecektir.

2-)Mutfakta görevli olmayanların mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır. Şartnamede belirtilen dağıtım yerleri dışında hiçbir yere (odaya, makama, çalışma yerine v.s) yemek servisi yapılmayacaktır. İstihkakı olmayanların yemek yemesi ile istihkakı olanlara yemek kalmaması gibi bir durum oluşturulmayacaktır.

3-) Hastaneye ait olmayan malzeme ve yiyecek maddeleri hastane depolarında tutulmayacaktır. Yüklenici hastane mutfağında pişirdiği yemeği dışarı satamayacaktır.

4-) Yemekhanelerdeki yemek servisleri aşçılar tarafından yapılacaktır. Garsonlar ve yemek dağıtımını yapan elemanlar dağıtım sırasında tek kullanımlık bone, eldiven, kolluk giyecek ve tıbbi maske takacaktır. Yemek üretimi ve dağıtımını sırasında personelin bir şeyler yemesi, sigara içmesi, sakız çiğnemesi, gıdalara doğru hapsirması ya da öksürmesi gibi davranışlarda bulunulması kesinlikle yasaktır.

5-) Yüklenici firma mutfak ve yemekhane tuvalet ve lavabolarında havlu peçete ve dezenfektanlı el köpüğü (dispanserleri ile birlikte) bulundurmakla yükümlüdür.

6-) Hizmetin yürütülmesi için gerekli şirket personeli haftalık çalışma saatlerinin tamamını kurumda geçirecektir. Personelin giriş-çıkış takipleri hastanede mevcut olan kart sistemi ile yapılacaktır. Yüklenici, üstlenmiş olduğu işin devamı süresince, işyerinden ayrılamaz.

7-) Personel yemekhaneleri için ekmekler yemek servis saatinden önce servise hazır hale getirilecek ve kesinlikle bayat ekmek servis edilmeyecektir.

8-) Hastane mutfağında herhangi bir nedenle doğacak aksaklıkta (hastane mutfağının tadilata girmesi, yangın, su baskını, doğal afetler vb.) yüklenici yemekleri bir yemek fabrikasında Kontrol Teşkilatı denetiminde yaptırıp ihale konusu hizmeti aksatmadan yürütmekle yükümlüdür.

9-) Sağlık Bakanlığı Sağlıkta Kalite ve Akreditasyon Daire Başkanlığınca hazırlanan Hastane Hizmet Kalite Standartları El Kitabında mutfak hizmetleri için belirlenen kriterler yüklenici tarafından yerine getirilecek ve standartlarda değişiklik olduğunda uyum sağlanacaktır.

10-) Yemek ofislerinin, self servis bölümlerinin ve yemek taşıma, muhafaza ve dağıtım araç - gereç ve malzemelerin hepsinin temizliği, bakımı, arızalarının giderilmesi müteahhide ait olacak ve sürekli sağlam çalışır halde bulunduracaktır.

11-)Kullanılan tartılar ve elektronik tüm cihazlar yılda 1 defa kalibre edilecek ve kalibre sertifikası birim sorumlularına verilecek.

12-) Mutfağa giren herkes(firma-hastane personeli-idare-diyetisyen-komisyon üyeleri-denetleme kurulu) bone, galoş giyecektir.

13-)Yemeklerde, tatlılarda kullanılacak olan veya haşlanacak olan yumurta ilk önce yıkanacak daha sonra kullanılacaktır.

14-) Yemeklerde kullanılan yağ, baharat, tuz gibi gıda maddeleri ağzı kapalı tutulacak, kesinlikle depolarda, hazırlık yerlerinde ve pişirme işlemi yapılan yerlerde ağzı açık bir gıda maddesi bulunmayacaktır.

15-) Kurum mutfağında üretilmeyen yiyecekler(çeşitli tatlılar, lahmacun gibi) güvenli yerlerden ve gıda üretim belgesi olan yerlerden temin edilecektir. Belge, Muayene komisyonuna veya diyetisyene gösterilecektir.

16-) Servis edilecek yemeklerden arta kalanlar( kazan artığı) kesinlikle tekrar servis edilmeyecektir.

17-) Engelliler için yemekhane salonunda rahat yemek yiyebilecekleri, oturma yerlerinin kullanımlarına uygunluk sağlayacağı, masalarının düzenlenmesi ve servislerinin rahat yapılması sağlanacaktır. Engelli personellerin yemek servisleri firma personeli tarafından yapılacaktır.

18-) Uygun görülmeyen gıda maddeleri uygun olanlar ile derhal değiştirilecektir. İlgili kurumların yapacağı denetimlerdeki eksiklikler (İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü v.b) firma tarafından giderilecek, bu konudaki bütün sorumluluklar ve kesilecek cezalar firmaya ait olacaktır.

19-) Kılık kıyafeti uygun olmayan personel çalıştırılmayacaktır. Çalışan personelin tırnakları kesilmiş, saç ve sakal tıraşı resmi dairede çalışmaya uygun olacaktır.

20-) hastanemizde taşınma durumu söz konusu olursa, yüklenici firma hizmeti taşınılan sağlık tesisinde vermeye devam edecektir. Sağlık tesislerimizin açılması, kapanması, taşınması söz konusu olduğunda ilgili mevzuata binaen iş artışına veya iş eksilişine gidilebilecektir.

21-) İçme suyu ihtiyacı: Patnos Devlet Hastanesi ve bağlı birimler ;Hastanede yemek yiyen hasta ,refakatçı ve personelin öğünlerdeki su ihtiyacı(1\*200 ml).Pet bardaklarda 200 ml paketlenmiş memba (kaynak )suyu olarak firma tarafından karşılanacaktır .İçme suyu Sağlık

bakanlığından izin almış tesislerde doldurulmuş ve son kullanma tarihi ,gramajı ve gösterge parametreleri vb paket üzerinde basılı olacaktır.

**22-) Salgın hastalık ortaya çıkması durumunda yüklenici; bulaşmayı en aza indirmek için idarece uygun görülmüş talepleri uygulamak yükümlülüğündedir. Bu salgın durumunda tek kullanımlık 4 gözlü tabldotlara ve plastik çatal bıçak kaşığa geçilmesi uygun görülürse yüklenici idarenin uygun gördüğü süreye kadar her türlü gider yükleniciye ait olmak kaydıyla tek kullanımlık malzemelele geçecektir.**

## **22-FİZİKSEL ALAN VE ARAÇ GEREÇ HİJYENİ**

1.Mutfak, yemekhaneler ve ilgili hizmet alanlarının periyodik olarak ilaçlanması işi Sağlık Bakanlığı'nın "Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" yükümlerine göre yapılacaktır. Yüklenici halk sağlığı alanında haşerelere karşı ilaç uygulama izin belgesine sahip olması durumunda ilaçlama yüklenici tarafından yapılacaktır. İlaç uygulama izin belgesine sahip olmaması durumunda ilaçlama ilaç uygulama izin belgesine sahip olan bir alt yüklenici firmaya yaptırılması yüklenici tarafından sağlanacaktır. Yüklenici firma alt yüklenici firma ile yaptığı sözleşmeyi işe başladıktan sonra hastane idaresine sunacaktır. İlaçlama rutin olarak 30 günde bir yapılacaktır. İlaçlama yapıldığına dair rapor hastane kontrol teşkilatına teslim edilecektir. Gerekli görüldüğü durumda bu 30 günlük periotlar kısaltılabilir. Her ilaçlama sonrası tüm ekipmanlar ve araç gereçler yıkanmalıdır ve bu işle ilgili tüm giderler yüklenici firmaya aittir.

2.Yiyecek içecek üretiminde kullanılan ve yiyeceklerle temasta bulunan her türlü araç gereç kolay temizlenen, dayanıklı; girintili, çıkıntılı ve köşeli olmayan, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan ve içinde bekletilen yiyeceğe kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır.

3.Yemekhane, mutfak ve ilgili hizmet alanlarının girişinde hijyenik paspaslar kullanılacak ve sık sık sıvısı yenilenecektir. İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü'nün 26'ncı,36'ncı ve 57'nci maddeleri gereğince "Yemek Pişirme hizmetlerini yürüten yüklenicinin mutfak girişlerine dezenfektanlı paspas koymak, çalışanların antiseptik solüsyonlarla el temizliğini sağlamak, çalışanların başlarını bone, ayaklarını galoş, yüzlerine maske ile korumakla yükümlüdürler. Bu kurallara uyulmaması nedeniyle yapılacak denetimler sonucu verilecek para cezaları yüklenici tarafından ödenecektir.

4.Mutfak, yemekhane ve kat yemek ofislerindeki yemek artıkları kalın plastik torbalara konulacak, ağızları atıkların dağılmasını önleyecek şekilde bağlanacak ve çöp alınmaya hazır hale getirilecektir. Çöp toplamada kullanılacak poşetler firma tarafından sağlanacak ve hiçbir ücret talep edilmeyecektir.

5. Mutfak, yemekhane ve kat ofislerinden kaynaklanan çöp ve yemek atıkları Enfeksiyon Kontrol Komitesi talimatlarına uygun olarak yüklenici firma tarafından hastanenin ana çöp toplama mahaline taşınacaktır. Taşınması sırasında gerek çöp gerekse diğer atık madde ve atık suların çevreyi kirletmesi yüklenici firma tarafından önlenmelidir. Kirilenmesi halinde derhal yüklenici firma tarafından temizlenmesi sağlanacaktır. Doğacak olan sorunlardan firma sorumludur.

6.Mutfak atıklarının ana kanalizasyon kolonlarına gittiği Kontrol Teşkilatınca bir tutanakla tespit edildiği takdirde yüklenici mutfak tarafında bulunan dış rögarların temizlenmesi yaptıracaktır. Giderlerdeki yağ tutucuların temizliği yüklenici tarafından idarece gerekli görüldüğü sıklıkta yaptırılacaktır. Tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır. Mutfak ve ofis logar süzgeçlerinde veya lavabolarında meydana gelen tıkanıkların giderilmesinden yüklenici firma sorumlu olacaktır.

7. Yüklenici yemekhanede bulunan yemek servis malzemeleri, masa örtüleri ve store perde ile mutfaktaki araç-gereç, cihazların temizliği, zemin temizliği ve hijyeninden her yönüyle sorumludur. Mutfak malzeme, tezgahların ve yemekhanenin temizliğinde Bakanlık'ının izin verdiği deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılacaktır.

8. Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, depolar, dolaplar, malzeme, alet ve ekipman ile duvar temizlenecektir.

9. Firmanın gıda mühendisi hijyen kontrol programları yapacak, tüm alanlarının temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenecek, hijyen kontrol programları yemek pişirilen yerin ilgili bölümlerinde asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işaretlenecektir.

10. Et, sebze, tavuk ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları, kullanılan alet ve ekipmanlar ayrı ayrı ve farklı renklerde olacaktır.

11. Yemek yapımında ve serviste kullanılan araç ve gereçlerin aylık periyodik bakımları yapılacak, kullanılmayacak durumda olanlar tespit edilerek derhal kullanımdan kaldırılarak mutfak çıkarılacak ve yenisi ile değiştirilecektir; diyetisyenlere ve kontrol teşkilatına tutanak ile haber verilecektir.

12. Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı levhalar konulacak ve üretim alanlarına girmelerine izin verilmeyecektir; giriş noktalarına bone, galoş ve maske için galoş- bone dispansiyer konulacaktır. Bone, galoş ve maske olmadan üretim alanına girmenin yasak olduğunu ifaden eden levhalar girişlerde bulunacaktır.

13. Mutfak, yemekhaneler ve şirkete ait sorumluluk alanlarının tümünün temizlik hizmetleri yüklenici tarafından yürütülecektir. Yemekhanelerdeki lavabolarda kullanılacak anti bakteriyel sabun, kağıt havlu vs. gibi temizlik malzemelerinin temini ve bu bölümlerin temizliği yükleniciye aittir.

14. Yüklenici elektrik ve su kullandığı tüm yerlerde süzme sayaç ile elektrik ve su saatlerini hastanenin kullandığı şebekeden ayırarak, ay sonunda firma hakkedışten kesilecektir.

15. Bulaşık yıkama ve kurulama aşamasında kullanılacak her türlü malzeme yüklenici tarafından karşılanacaktır. Temizlikte kullanılan malzemeler TSE veya TSEK belgeli olacaktır. Getirilecek her türlü temizlik malzemeleri hastane enfeksiyon komitesi ve muayene komisyonu tarafından uygun görüldüğü takdirde kabul edilecektir. Yemekhanelerde yemek yiyen kişilerin kullandığı temizlik malzemeleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.

16. Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacaktır. Yüklenici firma kullandığı ve hizmet verdiği her yerin temizliğini yapacaktır. İş bitiminde temizlenen yerler ertesi güne temiz bırakılacaktır. Ayrıca haftada bir gün (Cumartesi veya Pazar) Genel Büyük Temizlik ve Yıkama yapılacaktır.

17. Firma çalışanlarının hijyen kurallarına uymak amaçlı kullanacakları malzemeleri (tek kullanımlık eldiven, bone, maske, kolluk, sebze ve meyve yıkamasında kullanılacak klor solüsyonu vb) kendisi temin edecek ve kullanıma uygunluğu konusunda hastane enfeksiyon komitesi ve muayene komisyonunun onayından geçirecektir. Çalışan personel çalışırken gerekli tüm hijyen kontrollerine mutlaka uyacaktır (eldiven, başlarına başlık-bone, kolluk, maske takmak gibi).

18. Polietilen tezgahlar ve diğer kullanılan tezgahlar zedelenmiş, çatlamış veya fazla hasar gördüğü ve hasarın geri döndürülemeyeceğine, insan sağlığı açısından zararlı olduğu hastane

diyetisyenlerince karar verildiği takdirde yenisi ile değiştirilecektir. Ayrıca hiçbir şekilde tahta/ağşap tezgah veya diğer malzemeler kullanılmayacaktır.

19. Mutfak malzeme alımı, dağıtımı, yemeklerin pişmesi ve dağıtımı gibi işlerden sonra yerler deterjanla yıkanacak, ocaklar, kaplar vb yıkanıp, çöpler atılacak, malzemeler yerlerine yerleştirilecektir. Sebze-meyve kasaları mutfak dışında tutulacak bekletilmeden hastaneden çıkışı sağlanacaktır. Tezgahlar üzerine bırakılmayacaktır.

20. Mutfakta kullanılan her türlü kesme aletleri; kıyma ve sebze doğrama makinelerinin bıçakları ve diğer bıçaklar , satırlar her 10 (on) takvim gününde bir bileylenecektir. Et ve sebze doğrama tezgahları Yemek Kontrol Komisyonunca lüzum görüldüğü zamanlarda derin yüzey temizliği (traşlama) yapılacaktır.

21. Servislerde yemekler yendikten sonra boş yemek kapları yerlere konmadan taşıma arabalarına düzgünce yerleştirilerek, çöpleri tamamen sıyıldıktan sonra sudan geçirilip bulaşık makinelerinde yıkanıp yerlerine yerleştirilecektir. Çıkan çöplerin bekletilmeden çöp toplama yerlerine taşınması sağlanacaktır .

22.Yemekhanelerde yemek kapları hijyen kurallarına uygun olarak toplama arabaları ile bulaşık öncesi çöp kovalarına yemek atıkları sıyıldıktan sonra sudan geçirilip bulaşık makinelerinde yıkanıp düzgünce yerleştirilecektir. Yemekhaneadaki masaların temizliği ,yerlerin temizlenmesi silinmesi , bulaşık yıkama ve lavaboların yıkanarak sonraki servise temiz, düzgün bir şekilde bırakılması sağlanacaktır.

23. Yemek atıkları ve çöpler, içinde büyük boy çöp poşeti yerleştirilmiş plastik büyük boy çöp kovalarına aktarılacak, çöp kovası en fazla ¾ oranında dolunca çöp kova ile beraber ana çöp toplama mahalline bırakılacaktır. Mutfak , ofisler ve yemekhanelerdeki çöp kovaları yıkanıp temizlenip dezenfekte edildikten sonra tekrar kullanılacaktır .

24. Yemek sonrası ve yemek pişirme sırasında oluşan bulaşıkların yıkanması, yemek salonunun ve mutfağın temizliği, tertip ve düzeninden yüklenici sorumludur.

25. Bulaşıkların yıkanması mutfak ve yemekhanelerde bu iş için ayrılmış bölümlerde gerçekleştirilecektir. Yıkama silme ve kurulama aşamasında kullanılacak her türlü malzeme firma tarafından karşılanacaktır. Temizlikte kullanılan malzemeler TSE, TSEK, ISO veya CE belgeli olacaktır. Ambalaj etiketi temizlik maddesinin içeriğini belirtecektir. Getirilecek her türlü temizlik malzemeleri( her bir malzeme kendi ambalajında olacak başka ambalaj malzemesine dolun yapılmamış olacak )kalite , ambalaj kullanım tarihi , sağlık ve çevreye olan zararları vb göz önünde bulundurularak idare tarafından uygun görüldüğü takdirde kabul edilecektir. Temizlik malzemelerinin (yağ çözücü,çamaşır suyu,dezenfektanların vb) hangi alanlarda kullanılacağı Hastane Enfeksiyon Kontrol Komitesinin belirleyeceği şekilde olacaktır. İdare ve Hastane Enfeksiyon Kontrol Komitesi temizlik malzemelerinin depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahip olacaktır. Temizlik günlük ,haftalık ve aylık olarak gerçekleştirilecektir.

26. Yükleniciye teslim edilen servis mutfağı, yemek salonu, kat ofisleri gibi tesisler ile yemek hazırlama, pişirme, dağıtımı, temizlik işleri vb kullanılan her türlü malzeme, tertip, düzen, koruma ve kullanma yönü ile sağlık koşullarına uygun olarak icra edilip edilmediği hususu idarenin belirlediği kontrol komisyonu tarafından şartnameye uygun olarak gıdanın hastaneye kabulünden atık ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar tüm aşamalarda her an denetim yapılabilecektir .Görülen aksaklıklar ve olumsuzlukları düzeltmesi için firma yazılı olarak uyarılacak ; gerektiğinde söz konusu durum bir tutanakla idareye bildirecektir.



27. İnsan sağlığını tehdit edecek bir unsur oluşması halinde ilgili mevzuat ( gıda maddeleri tüzüğü) ve bu mevzuatta oluşabilecek değişiklere göre hükümler uygulanır. Bu durumun vuku bulması halinde idari sözleşmedeki hükümler uygulanacaktır. Ayrıca hizmet sunucuları taahhütleri çerçevesinde kusurlu veya standartlara uygun olmayan malzeme seçilmesi, verilmesi veya kullanılması, denetim eksikliği, taahhüdün sözleşme ve şartname hükümlerine uygun olarak yerine getirilmemesi ve benzeri nedenlerle ortaya çıkan zarar ve ziyandan yüklenici doğrudan sorumludur. Bu hususlarla ilgili adli ve hukuki her türlü işlemde Hastane İdaresinin hakları saklı kalmak kaydı ile yüklenici sorumlu olacaktır. Ayrıca Hastane İdaresi de bu olaydan dolayı uğrayacağı maddi veya manevi zararı ( çalışan personelin iş kaybı, hastaların tedavi edilememesi veya tedavilerin gecikmesi v.b. sebeplerle) yükleniciden talep edecektir. Bu zarar ve zıyan genel hükümlere göre hizmet sunucusuna ikmal ve tanzim ettirilir. Ayrıca haklarında mevzuatın emrettiği uygulamalara başlanır. Bu tür yapılan kontrollerde firmanın hastanede bulunan yetkilisine yazılı bildirim yapılması yükleniciye tebliğ yerine geçer. Yüklenici veya yetkilisi hastanede hazır bulunmaması halinde yüklenici verilen rapora itiraz edemez. Bu tür kontrole ait tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanır.

### **Yer, duvar ve koridor Temizliği :**

#### **Günlük Temizlik:**

- 1-Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ,yağ çözücü vb ile yıkanıp yerlerine kaldırılacaktır.
- 2- Kullanılan poliamid et kütüğü, tezgah vb. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et işleme ünitesi , tezgahları ve poliamid et kütüğü sıcak su ile fırçalanarak temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacaktır.
- 3-Yer ve koridorlar günde üç kez sıcak sularla antiseptik özellikli dezenfektanlarla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir.
- 4- Sebze yıkama evyelerinin, el yıkanan lavaboların, tuvalet, banyo ve soyunma odalarının dezenfektan maddelerle temizliği sabah -akşam yapılacaktır.
- 5- Mutfağa girişlerde galoş ve bone kullanılacaktır. **Dezenfektanlı temizlik malzemelerinin hastane enfeksiyon komitesi onaylı olması gerekmektedir.**

**Haftalık Temizlik:** Rogar(gerekli durumlarda günlük temizlik yapılacaktır) ,fırın, pencere,kapı ve duvarların temizliği yapılacaktır.

**Aylık Temizlik:** Davlumbazların ,ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizliği, havalandırma sistemlerinin temizliği, böcek ve haşerelere karşı ilaçlama yapılacaktır. Mutfakta her ayın 15 inde usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup, bu konuda hastane idaresi yetkili olacaktır.

Yer, duvar, pencere, kapı ve Koridor Temizliği, günlük ,haftalık, aylık olarak veya gerekli olduğunda mutfak sorumlu diyetisyenin talimatları doğrultusunda yapılacaktır .

### **Gıda ve Soğuk Hava Deposu :**

**Günlük Temizlik :** Askı, tezgah ve yerlerin temizliği, depoların ısı ayarlarının kontrolü

**Haftalık Temizlik :** Duvarlar, kapılar ve diğer yerlerin temizliği

**Aylık Temizlik :** Kuru gıda depolarının ilaçlanması ve sonunda raf, dolap ve yerlerin temizliği. Gıda deposunda her ayın 15 inde usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu

süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda Yemek Kontrol Komisyonu yetkili olacaktır.

### **Pisirme Sistemi :**

**Günlük Temizlik :** Kuzine, islimler, devirme tavalarnın işi bittikten sonra temizliği, et kıyma makinesi(işlem bittiği gibi), sebze doğrama makineleri ve diğer makineler işi bittikten sonra temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınlar kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizlenmelidir.

**Haftalık Temizlik :** Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği.

**Aylık Temizlik :** Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.

### **Yemekhane ve Koridorlar :**

**Günlük Temizlik :** Bankoların, bulaşık hanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Kirlenen masa örtülerinin değiştirilmesi. Benmarinin iç-dış temizlenmesi.

**Haftalık Temizlik :** Masa ve sandalyelerin deterjanlı su ile silinmesi. Su soğutucularının içlerinin ve dışının temizliği, camların silinmesi. Masa üstündeki tuzluk, peçetelik vb. malzemelerin temizliği. **Kirli veya temiz ayırt etmeden tüm masa örtülerinin yıkanması.**

**Aylık Temizlik :** Duvarların ve yerlerin temizlenmesi ve gereken hallerde ilaçlama yapılması. Yemekhane ve koridorlarda her ayın 15 inde usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi yetkili olacaktır.

### **Servis Ofisleri (Olusturulması halinde) :**

**Günlük Temizlik:** Bulaşıkların, tezgahların, evyeleri, lavaboların ve yerlerin temizliğinin yapılması

**Haftalık Temizlik :** Yemek dağılımı ile ilgili araç ve gereçlerin temizliğinin yapılması, dezenfektan maddelere yatırılması, ısıtıcı yemek arabalarının ve thermoboxların temizliği, duvar ve fayansların silinmesi, cam ve kapıların temizlenmesi, giderlerin kontrol edilmesi ve gerekiyorsa temizlenmesi.

**Aylık Temizlik:** Böcek kemirgen ve haşerelere karşı ilaçlama ve ilaçlama(her ayın 15inde) sonrası genel temizlik

Ayrıca yemek dağıtım aşamasında meydana gelen bütün kirlenmeler firma tarafından temizlenecektir. Çöplerin ve yemek artıklarının firma tarafından sağlanacak uygun çöp poşetlerine konularak çöp toplama mahalline taşınması da firmanın sorumluluğunda olacaktır. Bu hizmet eksik yürütülmesi nedeniyle belediye ve diğer kamu kurumları tarafından kesilecek cezalar firma tarafından ödenecektir.

## **23-BESİN HİJYENİ**

1.Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.

2.Servise hazır yiyecekler, en az 67 dereceyi sağlayabilecek bir sistemde bekletmeye tabi tutulacaktır. Bu sıcaklıkta servis edilecektir. Soğuk tutulması gereken yiyecekler ise, soğuduktan sonra +4 derece veya altında muhafaza edilecektir. Servis sıcaklığı +4 ve +10 derece arasında olacaktır. Sıcaklık kontrolleri yapılarak yüklenici firma tarafından kayıtları tutulacaktır.



3. Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı tekrar dondurulmamalıdır. Çözdürme işlemi orjinal ambrajında yapılmalıdır.

4. Salata ve yemeklerde kullanılan sebze ve meyveler taze ve teknik şartnameye uygun olacaktır. İşlem öncesi kullanılmadan önce iyice yıkanacak ve **YIKAMA ESNASINDA KLOR TABLETİ** kullanılacaktır.

5. Gıda üretimine uygun olmayan hiçbir madde mutfak malzemesi olarak kullanılmayacak; kesinlikle gıdalar ile temas ettirilmeyecektir.

6. Yemek servisinde kullanılan plastik, alüminyum vb. Gıda ile temas eden malzemelerin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni ile üretilmiş olması ve üzerinde uygun amblemlerin bulunması gerekmektedir.

7. Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunulmamalıdır.

8. Elle hazırlanan yiyeceklerde mutlaka tek kullanımlık eldivenler kullanılacaktır ve eldivenlerde pudra vb. Yabancı madde olmayacaktır.

9. Aşure, sütlaç gibi yiyeceklerin servisi **plastik olmayan tek kullanımlık kaplarda** yapılacaktır. Diyet hastalarına verilecek komposto , muhallebi vb. Yiyecekler tek kullanımlık kaplarda üstü kapalı olarak servis yapılacaktır.

10. Ara kahvaltılar **streç film ile kaplanacaktır.**

11. Kızartmada kullanılan yağlar bir sefer kullanılacak; hiçbir besin için ikinci sefer kullanılmayacaktır.

12. Ekmekler temiz ve hijyenik koşullara taşınacaktır. Ekmekler toz, nem vb. dış etmenlerden korunacak şekilde paketli roll ekmek olarak servis yapılacaktır.

13. Pişirilen yemeklerden her gün yüklenici firma Diyetisyeni/Gıda Mühendisi tarafından şahit numune alınacaktır. Şahit numuneler steril ve tek kullanımlık kutulara 200ml olacak şekilde alınacak ve 72 saat uygun koşullarda saklanacaktır. Üzerine tarih, numune alım saati, yemek adı, yemek çeşidi ve numune alanın isminin bulunduğu etiket yapıştırılacaktır. Gerekteğinde soğuk zincir bozulmadan yüklenici tarafından analize gönderilecek ve masraflar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

14. Yemeklerden ve içme suyundan gerek görülmesi halinde örnek alınarak Hıfzıssıhha Enstitüsünde kontrol ettirilebilecektir. Yaptırılması planlanan su analizlerinin Masraflar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

15. Firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemler almak, uygulamak ve personelinin hizmet içi eğitiminin yetkili kişiler tarafından yapılmasını temin etmek zorundadır. Kurumda, hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan kişilerin sağlık masrafları, yüklenici firmanın yapmış olduğu Besin Zehirlenmelerine karşı 3.Şahıs Mali Sorumluluk Sigortası Poliçesinden karşılanacaktır.

16. Mutfakta mutlaka yüklenici firma herhangi bir iş kazasına karşın acil ilk yardım dolabı, yangın söndürme araç gereçleri gibi malzemeler buldurmak zorundadır.

#### **24-YÜKLENİCİ FİRMADAN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ VE TEKNİK ŞARTNAMESLERİ**

2 adet	Döner bıçağı
2 adet	Döner tertibatı (3 gözlü)

1 adet	Kancalı et taşıma arabası
1 adet	Kıyma makinesi
1 adet	Sanayi tipi gazlı veya elektrikli ızgara *minimum 100 cm uzunlukta
1 adet	Şahit Numune Dolabı (Soğutucu)
3 adet	Dipfriz derin dondurucu sandık tipi 230 lt( dondurulmuş sebze ,tavuk için ayrı ayrı olacak)
2 adet	Konveksiyonel fırın (12 tepsili fırın)
2 adet	1000 tabak kapasiteli bulaşık makinesi
2 adet	Kazan yıkama tekne
2 adet	4 gözlü fırınlı ocak
4 adet	Sanayi tipi koşan ocak
2 adet	Sanayi tipi sebze doğrama makinesi
1 adet	Sanayi tipi sebze yıkama makinesi
1 adet	Sanayi tipi mikser-hamur makinesi
1 adet	Tulumba tatlısı makinesi
1 adet	Büyük ebatlı sanayi tipi fretöz
1 adet	Sanayi tipi patates soyma makinesi
2 adet	Sarı renk tezgah
2 adet	Yeşil renk tezgah
2 adet	Kırmızı renk tezgah
1 adet	Kırmızı kare et tezgahı
1 adet	Beyaz hamur tezgahı
1 adet	Ara öğün arabası
6 adet	Çöp bidonu battal boy
2 adet	Yemek taşıma arabası
1 adet	Derin dondurucu(en az 800 lt)(üsten kapaklı)
1 adet*	Ev tipi bulaşık makinesi (*Hastaneye bağlı hastane dışı yemek servisi yapılan her tesis için sayı artırılabilir)
1 adet	Çamaşır-kurutma makinesi(11 kg)
1 adet	Çöp taşıma arabası
1 adet	1000'lik kazan
1 adet	750'lik kazan
5 adet	500'lik kazan
4 adet	250'lik kazan
4 adet	100'lük kazan
10 adet	Ev tipi kapaklı çelik tencere(5 adet 5 lt'lik 5 adet 10 lt'lik)
24 adet	Çelik fırın tepsisi(konv. Fırın ölçüsünde 6 cm derinlikte)
24 adet	Çelik fırın tepsisi(konv. Fırın ölçüsünde 10.5 cm derinlikte)
10 adet	Çelik fırın tepsisi kapağı( silikon contalı )*
2 adet	Yağ tavası
4 adet	Yağ tavası teli
4 adet	Süzgeç
10 adet	1/1 çelik küvet
10 adet	1/2 çelik küvet
20 adet	1/4 çelik küvet
20 adet	Çelik kevgir no:2
20 adet	Çelik kevgir no:3
3 adet	Çelik kevgir no:6
2 adet	Çelik kevgir no:8

*[Handwritten signatures]*

2 adet	Çelik kevgir no:10
15 adet	Çelik kepçe no:1
20 adet	Çelik kepçe no:2
20 adet	Çelik kepçe no:3
2 adet	Çelik kepçe no:6
2 adet	Çelik kepçe no:8
2 adet	Çelik kepçe no:10
6 adet	Servis maşası
10 adet	Tırnak maşa (salata için)
10 adet	Çelik Spatula
20 adet	Servis kaşığı
4 adet	Çiğ et bıçağı no:2 kırmızı renkte
4 adet	Çiğ tavuk bıçağı no:2 sarı renkte
2 adet	Çelik kemik sıyırma bıçağı no:2
10 adet	Çelik sebze doğrama bıçağı no: 2
10 adet	Çelik sebze doğrama bıçağı no :4
4 adet	Baton kek kalıbı
3 adet	Polietilen doğrama tahtası
1 adet	Ekmek kesme makinesi
50 adet	Ekmek sepeti (kapaklı)
10 adet	Çelik kabak oyacağı
10 adet	Çelik sebze soyacağı
3 adet	Isıtmalı servis arabası Benmari 4 gözlü
6 adet	Tepsi taşıma Arabası (2 adet 30luk ve 4 adet 60lık)
3 adet	Çelik çırpma teli no:7
2 adet	Çelik çırpma teli no:2
3 adet	Izgara maşa
1000 adet	Servis tepsi (seflon)(4 Kap yemek alabilecek ölçüde)
1000 adet	Yemek kaşığı
1000 adet	Yemek çatalı
1000 adet	Yemek bıçağı
1 adet	Büyük boy granit tava
1000 adet	12cm'lik porselen çorba kasesi
1000 adet	21cm'lik porselen çukur yemek tabağı
1000 adet	21cm'lik porselen düz tabak
1000 adet	19cm'lik porselen düz tabak
40 adet	Porselen menaj takımı(baharat takımı)
1 adet	Ütü+masası takımı
1 adet	Kantar (max. Ölçümü en az 200 kg olacak)
90 adet	Açık renk masa örtüsü(açık mavi, beyaz veya açık pembe)(60 tanesi de aynı renk olacak)*
40 adet	Dispanser peçete aparatı
1 adet	Su sebili
500 adet	Çelik tabldot tepsi (5 gözlü)
3 adet	Galoş dispansiyer
3 adet	Bone dispansiyer
3 adet	3 rafli kurutma tezgahı
20 adet	Depolar için PVC palet

*[Handwritten signatures and initials]*

3 adet	Çay otomatı
6 adet	Sıcak su termosu (10 lt )
2 adet	Tabak taşıma arabası(500 tabak kapasiteli)*
2 adet	Thermo-box taşıma kabı (600 lt)
1 adet	Frigorifik yemek taşıma aracı(doğal afet durumlarında tahsis edilecektir)
70 adet	Hastanemiz demirbaşı olup yemekhanede bulunan yemek masalarına uygun ölçülerde cam masaüstü koruyucu
3 adet	Plastik çöp konteynırı
60 adet	Termoterm tepsi
1adet	Termoterm tepsilere uygun taşıma arabası
1 adet	Narenciye sıkacağı
2 adet	Klor dozaj pompası
1 adet	Elektronik hassas mutfak terazisi
1 adet	Ayaklı tabela(günlük yemekhane menü yazmak için)
1 adet	Blender
1 adet	10 bıçak alma kapasiteli Steril bıçak dolabı (UV sterilizatör)
3 adet	Probtermometre
15 adet	Kapaklı baharat kapları
6 şer adet	Antibakteriyal sıvı sabunluk (hastane enfeksiyon komitesinin uygun gördüğü ürün kullanılacak), Fotoselli kağıt havluluk (yeteri kadar)
1 adet	Polietilen tezgah temizleme rendesi
1 takım	Mutfak işlerinin yürütüldüğü masaüstü bilgisayar takımı( sabit)
1 adet	Hastanemiz Hbys ile entegre çalışan Yemekhane Turnike sistemi
1 adet	Turnike sistemiyle uyumlu kimlik kartı okuyucu cihaz

1. Yüklenici firma tüm araç-gereç sayılarında sürekliliği sağlamak zorundadır. Yüklenici firma, bunların dışında işini kolaylaştırmak veya hastane diyetisyenlerinin talebi doğrultusunda hastane idaresinin belirteceği nitelikte araç gereç getirmekle ve mevcut araç gerecin gerekli durumda kapasitesini yükseltmekle yükümlüdür. Hastane Yemek Kontrol Teşkilatı tarafından yapılan malzeme sayısında eksik olması durumunda firma hakkedişinden kesilecek ve bu sayım 4 aylık periotlarla sayım+malzeme kullanılabilirlik denetimi şeklinde yapılacaktır. Arızalı olduğu veya kullanılmayacak malzemeler 24 saat içerisinde arızaları giderilecek veya yenisi ile değiştirilecektir.

2. Yüklenici tarafından temin edilen yemekhane turnike sistemi ve yazılımı kesinlikle hastanemizde kurulu olan HBYS (hastane bilgi yönetim sistemi) ile entegre çalışacak ve yine günlük verilerin HBYS üzerinden alınması sağlanacaktır. Şartları sağlamayan turnike ve yazılım sistemleri kabul edilmeyecektir.

Yemek verildiği veya dışarı hastanenin uygun gördüğü yerler dışında bir yere yemek gönderildiği tespit edildiği durumunda firmanın aylık hakkedişinden kesilecektir. Firma ödemeleri bilgisayar çıktılarında belirlenen kişi sayısı ile hesaplanıp ödemeler ona göre yapılacaktır. Personel yemek sayılarının tespitinde bilgisayar çıktıları ve gereğinde ilgili personelin yemek imza föyleri esas alınacaktır. Yüklenici firma buna göre bilgisayar programı kuracaktır.

3.servis yatan hasta ve refakatçilerin yediği yemeklerin ödemesi hastanemiz hbys üzerinden alınacak olan yenilen yemek miktarı sayısına göre yapılacaktır. (rasyon kayıtları veya başka türden hiçbir yardımcı evrak ödeme emirlerinin oluşturulması için kullanılmayacaktır )

4. Mevcut ekipmanın tamiri, bakımı ve onarımı ile kırılan bardak, tabak, fayans, lavabo, bozulan musluk ve aletlerin tamir ve onarımı ile logarların temizliği, hizmet satın alındıktan sonraki arızaları, yüklenici tarafından kontrol teşkilatının belirlediği süre içerisinde karşılanacaktır.

5. Yüklenici elemanlarına yaka kartı düzenleyecek ve bu kartlar idarece onaylandıktan sonra çalışma saatleri içerisinde mutlaka yakalarında takılı olacaktır.

6. Tabaklar çatlak, kenarı kırık, rengi dağılmış olmayacaktır. İdarenin uygun gördüğü enfeksiyon bulaşma riski olan bölümlere köpük tabak ile dağıtım yapılacaktır. Yerinden ayrılmaması gereken ve acil, ameliyathane gibi bölümlerin personellerinin yemekleri termoterm tepsiler ile yemekler götürülecektir.

7. Yüklenicinin tutanak ile teslim aldığı bina sabit tesisleri, hareketli eşyalar ve demirbaşların tümü hastanenin malıdır. Bunlar idare tarafından firmaya bir komisyon huzurunda sayılarak teslim edilecek, yine komisyon huzurunda sayılarak teslim alınacaktır. Kullanım sırasında bina sabit tesislerinde ve diğer demirbaş malzemelerde oluşabilecek zarar-zıyan ve kayıpların tafisi, teslim tutanağında markası, modeli, kapasitesi, sayısı vb. özellikleri belirtildiği gibi olacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören yada kaydedilen demirbaş malzemelerin güncelleştirilmiş bedelleri ayniyat talimatnamesi hükümlerine göre firmadan tahsil edilecektir.

8. Yüklenici , genel mutfağı, kat mutfaklarını ve yemekhanelerini sözleşme süresinin bitiminde verilen süre içerisinde idareye teslim edecektir. Bu sürü içerisinde teslim edildiği veya kendisine ait olan mal ve cihazları almadığı durumda tüm masraflar sonradan firmanın hak edişinden veya teminatından kesilmek şartı ile depoya kaldırılacak ve iki ay sonra tasfiye edilecektir. Firma bu nedenle idareden tazminat dahil bir hak talebinde bulunmayacaktır.

9. Yüklenici faaliyette bulunacağı bina ve kendisine teslim edilen her türlü tesislerin, demirbaş malzemelerin temizlik, bakım onarım ve muhafazasından sorumlu olacaktır. Firma, mutfak ve yemekhanede hizmet için kullandığı tüm araç-gereç makine, ocak vb. sıhhi tesisatın onarımı ve periyodik bakımlarını üstlenecek ve bu konudaki bilgileri her 3 ayda bir yazılı olarak idareye bildirecektir. **Yılda 1 kez: kullanılan tüm tartı ve ölçüm aletlerinin bakım ve kontrolünün yapıldığı, Firma tarafından resmi bir kurumdan alınacak raporla belgelendirilecektir.**

10. Yüklenici, hastane mutfağında, kat mutfaklarında ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. (LPG, Elektrik) amaçlarla kullanacağı her türlü yanıcı ve parlayıcı cihazların emniyeti temin etmek ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak görev ve sorumluluğundadır.

11. İdare, firmaya teslim ettiği demirbaşları (masa, sandalye, tabak, çatal, kaşık vb) ve mekanları gerektiğinde kullanabilecektir. Yüklenici idareden yazılı izin almadan bu mekanlarda pano, ilan vb. yayınlar asmayacak ve yemekhanelerde idarenin izni olmadan toplantı yapılacaktır.

12. Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan İdareye ait her türlü malzeme ve tesis (soğuk hava, et ve sebze depoları, buzdolapları, mutfak ocakları, fırın vb) ile mutfağa ait tüm fiziksel alanların, bakım, onarımları her türlü sarf malzemesi (ampul, musluk, conta, sifon, hortum vb.) sağlanması Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm giderler yükleniciye aittir.

13. Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde hizmetin daha verimli yürütülebilmesi bakımından idarenin onayını almak kaydıyla yapmak istediği küçük tadilat ve tamirat masraflarını kendi karşılayacaktır.

14. Mevcut soğuk odaların bakımı ve onarımı ile hizmet satın alındıktan sonraki arızaları Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

## MADDE25-KAHVALTI NORMAL YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ

### a-Normal Yiyen Hastalar, Refakatçılar Ve Hastane Personeli İçin

Her türlü kahvaltılık ve yemekler madde 28' belirtilen evsiftaki gıda maddeleri kullanılacaktır. Ayrıca hastane yemek listesinde yazılıp standart tarifi ve gramajı teknik şartnamede olmayan yemekler sorumlu diyetisyenin hazırlayacağı benzer gruptaki yemeklerin gramajları esas alınarak hazırlanabilir. Kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri ve ramazan menüsü mutfaktan sorumlu diyetisyen veya kontrol teşkilatı tarafından hazırlanan listeye göre verilecektir. Ekmek paketli roll ekmek olacaktır. Yemekhane masalarda tuz bulundurulmayacak isteyen personele 2 gr. Lık paketli tuzlardan servis aşamasında verilecektir.

### 1- Kahvaltı:

Hasta ve refakatçisi ve nöbetçi (24 saat nöbet tutanlar için) personele her sabah birer öğün kahvaltı verilir. Ayrıca gece nöbet tutan personele 23.00 – 24.00 saatleri arasında gece kahvaltısı verilir. Hastane personeline, hasta ve refakatçilere Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği'ne uygun olarak kahvaltı verilecektir. Kahvaltılar hasta ve refakatçi odalarına, tek kullanımlık köpük üç gözlü tabldotlarda veya çelik tabldotlarda ; plastik çatal-bıçak, peçete ve ıslak mendilden oluşan şekilde servis arabalarıyla servis edilecektir. Yumurta verileceği zaman yumurta diğer gıda maddeleriyle temas etmeyecek şekilde önlem alınmalıdır. Nöbetçi personele nöbet yerinde disposable kapta servis yapılacaktır. Çay, süt veya meyve suyu, şeker ve ekmek dışında 3 (üç) çeşit olarak verilecektir. **Reçel ve bal yanında tereyağı verilecek ve bunlar birlikte bir çeşit olarak kabul edilecektir.** Ayrıca Domates + Salatalık + Biber çeşitten sayılmayacak ve mevsiminde (5. - 10. Aylar arası) kahvaltı menüsüne ayrıca eklenecektir. Kahvaltıda çayın yanında verilen şeker kapalı ambalajlarda küp şeker olacaktır. Diyetisyen uygun gördüğü takdirde kahvaltı menüsünde çorba çıkarabilir. Tereyağı aromalı veya margarin de olmak üzere yüksek kalite standartlarına uymayan % 82 den az süt yağı içeren tereyağı kabul edilmeyecektir. Yine glukoz şurubu içeren veya bal aromalı şurup olan ballar kabul edilmeyecektir. Kahvaltılık ürünlerin piyasada iyi nam salmış ürünler arasından seçilecektir diğer ürünler kabul edilmeyecektir.

### Kahvaltılık Çeşitleri :

Çay(kuru)	1,5 gram
Kutu süt (uht)	200 ml
Kutu meyve suyu	200 ml
Zeytin(yeşil&siyah)	25 gram
Beyaz peynir	40 gram
Kaşar peynir	20 gram
Beyaz peynir poşet	25 gram
Reçel poşet	30 gram
Bal poşet	30 gram

Pastörize tere yağ poşet	20 gram
Yumurta	1 Adet (60 gram)
Şeker (poşet)	20 gram
Domates-salatalık mevsime göre	200 gram
Kakaolu fındık kreması	30 gram
ROLL EKMEK	100 gram (50 gr x 2 adet)
ERİTME (ÜÇGEN) PEYNİR	20 gram
Poşet tahin pekmez	30 gram
Poşet tahin bal	30 gram
Süzme peyniri	30 gram
Krem peynir	20 gram
Simit-Poğaç-Açma-menemen	100 gram

**Haftada 2 kere olmak kaydıyla menüde de belirtilecek şekilde kahvaltı öğününde ekmekek yerine simit veya poğaç verilecektir**

#### **Gece Kahvaltısı**

- ✓ 1. Grup : Çorba, zeytinyağı, börek, simit, açma, Yoğurt, süt, menemen, Yumurta, peynir, omlet
- ✓ 2. Grup : Tere yağ-bal, tereyağı- reçel, , krem çikolata, tahin-pekmez, tahin helva
- ✓ 3. Grup : Zeytin, Yeşil zeytin  
( söğüş sebze, meyve mevsimine göre diyetisyenin kararına bırakılacaktır.)  
Her grup içerisinde 1er adet seçim yapılarak 3 kap olarak sunulacaktır.

#### **Sahur:**

Ramazan ayı içerisinde sahur menüsü her gün çorba da verilmek üzere 5 kap'a çıkarılacaktır. Bal veya reçel yanına verilen tereyağı birlikte tek kap sayılacaktır.

#### **2-Öğlen Ve Akşam Yemeği:**

1.Diyet öğünü almayan normal hastalar ve refakatçileri için 3'er kap öğle ve akşam yemeği; hastane personeli için 3'er kap öğle yemeği ve nöbetçi ve vardiya personeline 3'er kap akşam yemeği verilir. Ayrıca öğle ve akşam yemeklerinde her gün ve her öğün diyetisyenin 1 gün önceden belirlediği türde çorba verilecektir ve çorbalar kap olarak sayılmayacak, idareden hiçbir şekilde ekstra ücret talep edilmeyecektir.

2.Çorba giderleri ayrıca fiyatlandırılmayacak olup, normal yemek için teklif edilen birim fiyat içerisinde değerlendirilecektir.

3.Yemek servisi hasta ve refakatçilerine hasta yatan odalarında yapılır. Hastane personeline personel yemekhanelerinde servis yapılır. Acil birim nöbetçileri (yoğun bakım ve ameliyathane v.b ) ,tek kişi nöbet tutulan birimler ve terk edilmesi mümkün olmayan yerler dışında hiçbir personele nöbet yerinde yemek servis edilmez. Yemekler; personel yemekhanesi dışında yiyecek personeller için ve yemek servisinin benmarili taşıma araçlarıyla yapılamadığı yoğun bakım, hemodiyaliz gibi birimlerde yatan hastalar için yemekler **termotepsiler** içinde, çatal, bıçak ve kaşık ile birlikte porselen tabaklarda imza föylerinin yemek alan personel tarafından imzalanması karşılığında servis yapılır.

4.Hasta, refakatçi ve personele yemek servisi yapılırken 200 cc pet şişelerde ağzı kapalı doğal memba suyu ve ekmekek verilecektir. **Ekmekek çeşitlerin dışında tutulacaktır. Kişi başı**

**Ekmek günlük 500 grama kadar çıkarılabilir. Ekmek kesinlikle paketli roll ekmek olarak tedarik edilecektir. Açık ekmek kabul edilmeyecektir.**

**5.Garnitür 4. Kap olarak kabul edilmeyecektir. Yanında limon verilmesi istenen yemeklerin yanında taze dilimlenmiş limon verilecektir.**

6.Personel yemekhanelerinde 3 çeşit baharat, nar ekşisi, sirke, zeytinyağı, içeren istasyon kurulacaktır. **Mayanoz,ketçap ve nar ekşisi masada bulundurulmayacak olup makarna, salata,kızartmalı yemek olduğu veya diyetisyenin uygun gördüğü menüler yanında 12 gr lık tek kullanımlık paketli ketçap, mayonez ve nar ekşisi servis edilecektir**

7.Özel durumlarda (bayram, yılbaşı vb.) diyetisyenler ve kontrol teşkilatı tarafından firmaya önceden haber verilmek koşulu ile menüde değişiklik yapılabilecektir. Personel yemekhanesinde karton bardaklarda çay ikram edilecektir.

8 .Yemekler hastaneye bağlı veya hastanenin uygun gördüğü kurumlara yüklenici firma tarafından uygun taşıma usulü ile taşınacak ve servis yapılacaktır.

### **İftar Yemeği:**

Ramazan ayında iftar yemeğinde normal menüye ek olarak kişi başı 3 adet hurma ve menüye uygun olarak temin edilen içecek (ayran, limonata, meyve suyu vb ) kişi başı 200 ml olacak şekilde ikram edilecektir.

### **b.Yemek listelerinin Hazırlanması**

1. Aylık yemek listeleri (Kahvaltı, öğle, akşam ve diyet yemekleri v.b.) hastane diyetisyenleri tarafından hazırlanır ve yazılı olarak yükleniciye bildirilir. Çorbalar menüye yazılmayacaktır fakat yüklenici firma sorumlu diyetisyenin bir gün önceden bildirdiği çorba çeşidini çıkarmakla yükümlüdür. Yüklenici bu listeye uymak zorundadır.

**2. Yemek listelerinde öğle ve akşam yemeklerinde ayrı ayrı menüler kullanılacak olup yemekler her öğün için yeniden pişirilecektir.**

3. Zorunlu sebeplerden dolayı yemek listelerinde değişiklik yapılması durumu ortaya çıkarsa, yüklenici durumu en az 1 (bir) gün önceden diyetisyenin ve kontrol teşkilatının yazılı onayına sunacaktır. Bunun üzerine kontrol teşkilatının vereceği karar ve yazılı izin ile değişiklik yapılabilir. Zorunlu haller için ayda 3 seferden daha fazla değişiklik yapılmayacaktır. Yüklenicinin değişiklik isteğinin; idare ve diyetisyen tarafından uygun bulunmaması halinde, yüklenici aylık listelere uymak zorundadır.

4.Hastane idaresinin tavsiyeleri doğrultusunda firma ile karşılıklı anlaşılıp değişik yemek, kahvaltı ve gece kahvaltısı çeşitleri çıkarılabilir.

**5.İdare tarafından yapılan toplantı, seminer, kongre, eğitim, sosyal ve bilimsel çalışmalarda verilecek aylık yaklaşık 30 kişilik ikram firma tarafından karşılanacaktır. İkrâmın tipi (kuru pasta veya hastane mutfağında pişirilmiş pasta, kek yanında çay, kahve veya meyve suyu ) hastane tarafından belirlenecek olup ikramın yemek olması durumunda o günün menüsü olacaktır.**

6.Menülere meyve yazılırken meyve olarak değil meyvenin cinsi açık açık belirtilerek( elma,armut..vb) yazılacaktır.

7. Mutfakta Konserve gıda kullanılmayacak olup dondurulmuş sebze getirilecektir.