

TC
SAĞLIK BAKANLIĞI
TUTAK İLÇE DEVLET HASTANESİ
MALZEME DAHİL YEMEK PİŞİRME, DAĞITIM VE SONRASI HİZMETLERİ İHALESİ(24 AY)
TEKNİK ŞARTNAMESİ

TANIMLAR

İDARE: Bu teknik şartnamede Tutak İlçe Devlet Hastanesi bundan böyle "İdare" olarak adlandırılacaktır.

YÜKLENİCİ: Mutfak ihalesine katılmak isteyen müteahhitlerin her birine bundan böyle "Yüklenici" denilecektir.

HASTANE: Tutak İlçe Devlet Hastanesi ve hastaneye bağlı birimler bundan sonra "HASTANE" olarak adlandırılacaktır.

MUAYENE VE KONTROL KOMİSYONU: İdare, yüklenicinin yemek alım dağıtım hizmetlerine ait tüm çalışmalarını kontrol etme hak ve yetkisine sahip olacak ve bunun için konu ile ilgili yetmiş elemanlarını görevlendirecektir. Bu elemanlar muayene ve kontrol komisyonunu oluşturacaktır.

YETKİLİLER: Başhekim ve Müdür ve Kontrol Teşkilatı Yetkilileri

PERSONEL: Tutak İlçe Devlet Hastanesi ve hastaneye bağlı birimlerde çalışan sağlık personeli, yardımcı sağlık personelini, memuru, hizmetli personeli ve diğer personelini ifade eder.

HASTA: Tutak İlçe Devlet Hastanesi ve bağlı birimlerine teşhis ve tedavi amacıyla yatan kişileri ifade eder.

REFAKATÇI: Yatan hastalara hastane idaresinin müsaadesiyle refakat eden kişilerdir.

KAHVALTI: Yatan hastalara ve nöbetçi personele verilecek olan kahvaltı.

NORMAL YEMEK: Normal hasta, hastane personeli ve hasta refakatçisine verilen 3 kaptan oluşan iâşe tablolarındaki miktarlara uygun olarak verilecek menüdür.

DİYET YEMEĞİ(R1,R2,R3): Hastalara ve personele tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak; doktor ve kontrol teşkilatı kontrolünde verilecek 5 kaptan oluşan her türlü yemek ve besin maddeleridir.

ARA ÖĞÜN: Hastalara veya raporu bulunan personele doktor istemi üzerine verilecek belirtilen ara öğün listesinden seçilecek ek öğün.

1-İŞİN KONUSU

Hastane vardiyalı çalışma düzeni içinde verilen sağlık hizmetlerinin tüm takvim günleri(haftasonu,resmi tatil, bayram vb dahil) 24 saat boyunca devamlılığı ve kesintisizliği esas alınarak, malzeme dahil her türlü, yiyeceklerin siparişi, satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, yemekhaneye taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması ile genel mutfağın , yemekhanenin, yine yemekhaneye ait idare , bu mekanda kullanılan masa, sandalye, tezgah vb. cihazların temizlik, bakım ve kontrol işini üstlenir. Haftanın yedi günü sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeğiyle gece kahvaltısının hastane mutfağında pişirilmesi, pişmiş yemeğin sipariş adetine göre hastanenin çeşitli dağıtım yerlerine nakli buradaki mutfak ve tesislerde sıhhi koşullarda muhafazası, hasta ve refakatçiler için kat yemekhanelerine kadar nakli bunun haricinde kalan personele ise yemekhanelerde selfservis düzeninde dağıtımı, ekmek, su servisi bulaşıkların yıkanması, yemek salonu ve mutfağın temizliği, Hastane tarafından teslim edilen malzeme veya kendisinin temin ettiği teçhizat ve ekipman sağlam ve çalışır halde bulundurmak, arızaları gidermek yükleniciye ait olacaktır.

Hastanemizde verilen tahmini yemek miktarları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

SIRA NO:	YEMEK TÜRÜ	MİKTAR	BİRİM
1	KAHVALTI	25.000	ADET
2	DİYET KAHVALTI	1500	ADET
3	NORMAL YEMEK	80000	ADET
4	DİYET YEMEĞİ(R3,R2)	1500	ADET
5	ARA ÖĞÜN	1500	ADET

Not: Hastanemize rotasyona gelen doktorlar, stajyer öğrencilerle ve geçici görevle hastanemizde çalışan kişilerle öğle ve akşam yemeğinde yemek yiyen kişi sayısı artabilmektedir.

Bütün menüler hazırlanan iâşe tabelalarına uygun olarak çıkarılacaktır.

Hastanemiz 50 fiili kullanım yatak kapasitelidir. Hastane personeli, tüm yüklenici firma personeli, ambulans acil hasta ve nakil görevlileri, staj için gelen öğrenciler ve geçici görevle gelen personel, resmi yazıyla iâşe edilen toplantı ve konferans misafirlerine yemek hizmeti verilmektedir

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERDOĞUL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

-İŞİN YAPILMA YERİ ve DAĞITIMI:

Yemek üretilecek mutfak :

Tutak İlçe Devlet Hastanesi Mutfağı(yemekler tek bir mutfakta yapılacak)

Yemek dağıtım Tutak İlçe Devlet Hastanesi İdaresince uygun görülecek tüm birim veya kurum olarak belirlenir.

Yemek dağıtım yerlerinin, mutfak ve yemekhanelerin sayısı idarece arttırabilir veya azaltılabilir. Hizmet binalarının taşınması halinde yürütülen hizmet taşınan binada devam ettirilir.

Tutak İlçe Devlet Hastanesi kurumuna doğrudan bağlı olmayan kurumlara verilecek yemek hizmetinde taşıma, malzeme, personel ve yemek verilmesi idarenin belirlediği şekilde gerçekleştirilecektir.

2-HİZMET SÜRESİ

Bu hizmetin süresi 24 aydır.

3-TEKLİFLERİN HAZIRLANMASI VE DEĞERLENDİRİLMESİ

Yüklenici hizmetin sebebi olan hasta ve refakatçi sayısı ve yemekhanede turnikeden geçen stajyer ve personelin yediği öğün başına fiyat vermek suretiyle ihaleye katılır. Bu hizmetin bedelleri, istekliler hasta sayısı, refakatçi sayısı ve yemekhanede turnikeden geçen personel, stajyer ve idarece uygun görülen kişilerin sayısı üzerinden ödenecektir.

4-FİYATLANDIRMA

Firma işe başlamadan önce yüklenici firma, turnike sistemini yemek salonunun içine kuracaktır. Tüm Hastanemiz personellerine yemek kartı verilecektir. Ayrıca Hastanemizde staj gören öğrenci ve misafirler içinde idarenin talep edeceği sayı kadar misafir kartı hazır bulundurulacaktır. Ödeme ve hakedişler turnikeden çıkan sayıya göre ödeme yapılacaktır. Turnike ve personel kart giderleri Yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Turnikenin arızalanması halinde 24 saat içerisinde yüklenici firma arıza giderecektir.24 saat için giderilmeyen arıza ile ilgili her gün için imzalanan sözleşmede belirtilen ceza oranında hakedişinde kesinti yapılacaktır.

5-BİLDİRİLER

Yüklenicinin sözleşmede belirttiği adresi ikametgâh adresi olarak kabul edilir. Herhangi bir nedenle adres değişikliği olursa yüklenici tarafından 24 saat içinde yeni adres idareye bildirecektir. Aksi takdirde İdarece eski adresine yapılan tebligat kendisine yapılmış olarak kabul edilir.

Yüklenici ticari faaliyetlerini kendi ticaret unvanı altında ve kendi şirket adresinden yürütecektir. Bu sözleşme ile doğan işletme ilişkisi yükleniciye Tutak İlçe Devlet Hastanesi adını kullanma hakkını vermeyecek, yalnız hizmetin yürütülmesi için gelecek malzemelerin teslim adres olarak kullanabilecektir.

6-İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ:

Sözleşmenin imzasından sonra yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için hastane idaresi tarafından mutfak, yemekhane ve kat mutfaklarındaki her türlü taşınır taşınmaz malzemelerin tespiti yapılır. Bu tespitten sonra her iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir. Tutanakla tüm malzemeler firmaya teslim edilir ve işe başlarken nasıl verildiyse iş bitiminde de yine bir tutanakla teslim alınır. Malzemelere verilecek her türlü zarar iş süresinde yüklenici firma tarafından giderilmek zorundadır. Aksi takdirde idare tarafından giderilecek tüm bakım onarım masrafları yüklenicinin hakedişinden kesilecektir.

7-İŞİN YÜRÜTÜLEBİLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL

Sözleşmenin imzasından sonra, yüklenici üstlenmiş olduğu işin düzenli yürütülebilmesi ve devamını sağlamak için gerekli işçileri sağlamak zorundadır. Seçilecek personeller idarenin onayına sunularak işe başlatılacaktır. İşin başlangıcında ve devamı sırasında uygun görülmeyen personelin değişimi yapılacaktır. İşin yürütülmesinde görev alacak personelin sayısı, branşı ve özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN BRANŞI VE ÖZELLİKLERİ

S. NO	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN BRANŞI	PERSONELİN ÖZELLİKLERİ	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN SAYISI	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN ASGARİ ÜCRET ÜZERİNDEN ALACAKLARI MAAŞ
1	AŞÇI	Konusunda en az 5 yıl deneyimli	1	BAÜ*% 30
2.	BULAŞIKÇI	Konusunda en az 1 yıl deneyimli	1	BAÜ*% 10
3.	GARSON	Konusunda en az 1 yıl deneyimli olanlar	2	BAÜ*% 10

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat EROĞUL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

BAÜ: Brüt Asgari Ücretin kısaltması.

1. Hizmetin yürütülebilmesi için gerekli işçi sayısı ve nitelikleri tabloda gösterilmiştir
2. Yüklenici, idareye bildirilen personelde zorunlu bir değişiklik (işten ayrılma veya çıkarılması) yapılması gerektiğinde yerine aynı statüde bir personel temin etmek şartıyla en geç 1 (bir) iş günü içinde aynı niteliklere sahip personel görevlendirecektir.Çalıştırılan toplam personel sayısı değiştirilmeyecektir.
3. Yüklenici mutfak, yemekhaneler, servisler ve yemek yapımında çalışan personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Mutfak personelinin kıyafeti beyaz üniforma alt üst takım, önlük, maske, keş ve ortopedik terlikten oluşacaktır. Terletmeyen özellikte tek kullanımlık kolluklar kullanılacaktır. Mutfakta bulaşık yıkayan, temizlik yapan personele koyu renkte takım ve içine uygun renkte penye, önlük, çizme, eldiven verilecektir. Garsonlar ise dağıtım sırasında siyah pantolon, beyaz gömlek, papyon, siyah yelek (kışın yelek yerine uzun kollu süveter) ve siyah ayakkabı giyeceklerdir. Personelin ayakkabıları boyalı, saç kısa, bıyık ve sakal olmayacaktır. Personelin kıyafetinde hiçbir zaman yırtık ve sökkük olmayacak, ütülü ve temiz olacaktır. İş kıyafetleriyle hastane mutfak dışına kesinlikle çıkılmayacak, hastane içinde iş kıyafetleriyle dolaşılmayacaktır. Eski ve kullanılmaz hale gelen iş kıyafetlerinin değiştirilmesi, temini, temizlik ve bakımı yükleniciye aittir. Kılık kıyafeti temiz ve düzgün olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Kıyafetler işe başlarken yedekleri ile verilecek, idarenin uygun gördüğü zamanlarda yenilenecektir.
4. Yüklenici bu işte çalışan işçilerin yasal haklarını aynen kabul etmiş olacaktır. Yüklenici çalıştıracığı personelin sigorta primlerini belgelemekle yükümlüdür. Sigorta primlerini çalışanların branşlarına göre yatırmak zorundadır. Aylık sigorta primlerini çalıştıkları branşlara göre yatırdığına dair belgeleri her ay hak edişle beraber ibraz etmek zorundadır.
5. Yüklenici personelin çalışma saatlerini ve izinlerini gösterir çizelgeyi (haftalık ve aylık çalışma çizelgesini) İstisnemiz İdaresine yazılı olarak bildirecektir. Aşçı ve garsonların çalışma saatleri yüklenici tarafından idarenin onayına sunulacaktır.
6. Çalışan personel hastanenin, mutfağın, kat mutfaklarının ve yemekhanelerin hiçbir kısmını kesinlikle yatakhane olarak kullanamayacaktır. Personeller için soyunma dolabı yüklenici tarafından karşılanacaktır. Dolaplar metal şekilde ve yeterli büyüklükte olacaktır.
7. Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzemenin korumasını sağlamakla yükümlü olup, her türlü sorumluluk yükleniciye aittir.
8. Yüklenici tarafından çalıştırılacak işçiler 18 yaşından küçük, 60 yaşından büyük olmayacaktır. Yüklenici, hastane idaresinin istihdamını uygun görmediği personeli çalıştırmayacak ve gerektiğinde değiştirecektir.
9. Güvenlik nedeniyle işçiler çıkış saatlerinde hastanemiz kapı görevlileri veya görevlendirilenler tarafından aranabilir (bu arama yüklenicinin zarardan sorumluluk vecibesini kaldırmaz).
10. İşçiler ve işçilerle ilgili yöneticilerin bina dâhilinde ve çevresinde kazaya uğramaları, yaralanmaları veya hayatlarını kaybetmeleri halinde bütün sorumluluk yükleniciye ait olacaktır
11. Aşçı; şirket yüklenicisinin taahhüt ettiği tüm hizmetlerden (Temizlik, yemek öncesi ve sonrası, Danışma, Gözetim ve Denetim hizmetleri ile küçük bakım ve onarımından), işçilerin iş bölümü, geliş ve gidiş saatleri ile işçilerin sevk ve idaresinden idareye karşı sorumludur. Aşçının şirketin hastanedeki temsilcisi olduğuna dair dilekçe idaremiz satın alma birimine verilecek, tüm elden tebliğatlar aşçıya yapılabilecektir.
12. Personel mutfakta giydiği kıyafetle mutfak dışında dolaşmayacaktır. Mutfak, bulaşık ve servis kıyafetleri ayrı olacaktır.
13. Çalıştırılan kişiler kendi istekleri ile de olsa işten ayrıldıklarında mutlaka hastane idaresine başvurmalarını ve işten ayrılma nedenlerinin öğrenildiğini belirtilen bir belgeyi hastane idaresinden almalarını sağlamak, yüklenicinin görevleri arasındadır Yüklenici mensubu olup da, mutfakta görevli olmayan kişilerin(şirket sahibi ve akrabaları) mutfağa girmesi ve dolaşması kesinlikle yasaktır. Aksi takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
14. Yüklenici hastane mutfağında çalışan personeli başka yerlerde (yüklenicinin diğer işlerinde) görevlendiremez. Personelin başka bir işte çalışması yasaktır.
15. Yemekhane ve mutfakta çalışan tüm personel gün içinde kullanılacak şekilde 2 adet iş terliği giyecektir. İş terliklerinde renk kodlaması olacaktır. Beyaz terlik mutfakta, siyah terlik mutfak dışı alanlarda kullanılacaktır. Günlük ayakkabı ile yemekhanede çalışılmayacaktır.
16. Yüklenici, personel giriş, çıkış ve vardiya işlemlerini yazı ile idareye bildirecek ve idarenin onayından sonra uygulamaya koyacaktır
17. Yüklenici işveren sıfatıyla çalıştırdığı personeline karşı muamele ve iş mevzuatından doğan ödevlerinden doğrudan doğruya sorumludur

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERGÜL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

18. Yüklenci yetkilisi bu konularda idare tarafından tamamen yetkili kabul edilip, idare tarafından kendisine tevdi edilen tüm yazıları firma adına almak mecburiyetindedir. Yazı yüklenci yetkilisi tarafından imza karşılığı teslim alınmadığı takdirde, idare tarafından tutulacak bir tutanakla, yazı firma tarafından imza karşılığı alınmış kabul edilecektir
19. Firma çalıştıracığı her personel için bir dosya tutacak, aşağıdaki belirtilen belgeler her zaman dosyada hazır bulundurulacaktır.

1-	KİMLİK FOTOKOPİSİ
2-	FOTOĞRAF
3-	ÖZGEÇMİŞ VE SİCİLİ
4-	İKAMETGAH İL MUHABERİ
5-	BELİRLİ SÜRELİ İŞ SÖZLEŞMESİ
6-	SABİKA KAYDI
7	SGK GİRİŞ BİLDİRGESİ
8	DİPLOMA, BONSERVİS VE REFERANSLAR
9	FİRMA ELAMANI OLDUĞUNA DAİR KİMLİK KARTI

Faturalarının ödenebilmesi için aşağıda belirtilen evrakların yüklenci tarafından faturaya eklemesi gerekmektedir.

- Aylık SGK dönem bordrosu
 - Maaş bordrosu
 - Personelin maaşlarını bankaya yatırıldığına dair onaylı banka listesi
 - Hastanemiz idaresine yapmış olduğu hizmetlerde çalıştırdığı personelin sigorta, stopaj ve her türlü vergilerini vergi dairesine yattığına dair makbuzların eklenmesi.
 - Varsa ek mesailerin ödendiğine dair makbuz
 - Puantajlar
 - Personel giriş-çıkış imza listesi veya kartlı geçiş sisteminden alınan dökümanlar
 - Raporlu olan personellerin raporları
 - Raporlu olan personelin puantaj da ve bordroda gösterilmeleri (rapor ücretlerinin hak edişten düşülmesi)
 - Her ay bir önceki ayın muhtasar beyannamesinin ilgili kurumca tasdikli bir sureti
 - Her ay bir önceki ayın işsizlik sigortası kesinti formunun aslını göstererek bir suretini
 - Yeni giren işçilerin işe giriş bildirgesinin bir sureti
 - Çalıştırılan işçilere ait primlerinin ödendiğine dair SGK' dan alınacak onaylı isim listesinin çalışma odalarında işçiler tarafından görülebilecek şekilde bulundurulacaktır.
20. Yüklenci Hastanemiz mutfak ve yemekhanelerinde çalıştırmış olduğu işçiler ile ilgili özel bordrolar düzenlemek ve bu bordrolarda hiçbir şekilde şirketinden maaş alan ve diğer yerlerde çalışan işçilerine yer vermemelidir.
21. Yüklenci çalıştırdığı tüm personelin; HBS antijeni negatif(-) ise ve HBS antikoru pozitif değilse, hepatit aşılarını yaptırmakla yükümlüdür.
22. Yüklenci çalıştıracığı personelin ilk işe başlamadan önce portör muayenelerini yaptırıp ve bundan sonra ilgili kanunlarda öngörülen sürelerde periyodik olarak üç aylık portör muayenelerini de yaptırarak sonucu enfeksiyon kontrol hemşirelerine resmi evrakla bildirecektir.
23. Yapılacak portör muayeneler, tahlil ve tetkikler ücreti yüklenci tarafından karşılanacaktır.
24. Grip, nezle, ishal v. s. hastalığı olan personel enfeksiyon kontrol hemşiresinin uygun gördüğü yerde çalıştırılacaktır.
25. Yüklenci tarafından yapılacak olan muayeneler aşağıdaki gibidir.

TETKİK	SIKLIĞI
HbsAg, anti HBs	Yılda 4 kez (3 ayda bir)

26. Firma elemanları çalışma esnasında tanıtıcı yaka kartlarını takmak zorundadırlar.
27. Yüklenci, çalışan personelinin, idarece uygulanmakta olan usul ve kaidelere uymalarını sağlamalı, hizmet binaları içinde izinsiz dolandırmamalıdır.
28. İş kıyafetlerinin temizliği ve yıkanması yüklenciye ait olacaktır.
29. Yüklenci Kurumumuzdan emekli olan veya ayrılan personeli istihdam edemeyecektir.
30. Hastanemizde yüklenci tarafından görevlendirilecek personeller ile ilk işe başlayanlara yüklenci ve hastane yetkililerince hizmet içi eğitim verilecektir.

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERGÜL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

31. Yüklenici çalışan tüm personelin iş akış şemaları ve iş tanımlarını yaparak hastane idaresine teslim edecektir.
32. Mutfaklar habersiz terk edilmeyecektir. Personel mesai saatlerine uymak zorundadır.
33. Personel görevini, kendisine verilen özel giysilerini giyerek yerine getirecektir.
34. Giysisini temiz ve ütülü bulunduracaktır. Görevi dışında, verilen özel giysilerini giymeyecektir.
35. Yüklenici personeli çalıştığı yerin tertip, düzen ve temizliğine özen gösterecektir.
36. Kıyafetiyle bağdaşmayacak biçimde kolye, madalyon, künye, rozet, alyans dışındaki diğer yüzükler vb. gibi şeyler takmayacaktır. Mutfak içerisinde ve görev sırasında postal ve kaban giymeyecektir.
37. Yüklenici; personelinin el, yüz, tırnak ve vücut temizliğine dikkat edecek, Özellikle hastalara karşı ikaz ve engellemeleri zorunlu kalmadıkça yapmayacak, durumu enfeksiyon kontrol hemşiresine ileticek, zorunlu kaldığı durumlarda ise nazik olacaktır.
38. Yemek servisi işçisi, görev mahallini herhangi bir nedenle terk etmek zorunda kaldığında, gideceği yeri Hastane İdaresine bildirecek ve/veya başka yerden eleman kaydırarak terk edebilecektir. İşçi elindeki işi bitirmeden, görev mahallini terk etmeyecektir.
39. Yüklenici, hiçbir şekilde hastane idaresinin onayı ve izni olmadan personel rotasyonu yapmayacaktır.
40. Yüklenici personeli her ne suretle olursa olsun idare personeli ile tartışmayacaktır. İdare personeli ile tartışan Yüklenici personeli hakkındaki karar, her iki taraf yetkililerince yapılacak ortak değerlendirme sonucunda verilecektir.
41. Yüklenici taahhüt ettiği hizmetler için çalıştırdığı personelin denetimini kendisi sağlayacaktır
42. Yüklenici personelinin, hastaların güvenliği ve tıbbi ihtiyaçlarını içeren konulardaki tüm talimatlara uyulmasından sorumludur
43. Görevine son verilen elemanların yaka kartları idareye geri verilecektir.
44. Yüklenici işlerin yürütülmesinde, gerektiği şekilde eğitim ve öğretim görmüş diplomalı özellik arz eden durumlarda sertifikalı personel çalıştıracak, bu personelin seçiminde hastane idaresinin uygun gördüğü kişiler işe alınacaktır.
45. Yüklenici çalıştıracığı personelin yemeğini ve hastaneye geliş-gidiş servis hizmetlerini ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümleyecek, bunun için idaremizden hiçbir talepte bulunmayacaktır. Hastanemiz servis araçları kesinlikle kullanılmayacaktır.
46. İşe geç geldiği saplanan işçiler idare tarafından işten çıkarılabilecektir. .
47. Ana mutfak, kat ofislerinde ve kliniklerle genel yemekhanelerde servise katılan (yemek dağıtanlar) mutlaka eldivenli, maskeli ve boneli olacaklardır
48. Yüklenici istihdam edeceği personelin güvenlik soruşturmasını, istihdam etmeye başlamadan önce, güvenlik prosedürlerine uygun olarak zamanında yaptıracaktır. Yüklenici, personelinin idarenin ve resmi emniyet birimlerinin güvenlik talimatına tam olarak uymalarını sağlayacak, uymayan personeli derhal değiştirecektir.
49. İdare, denetim amacıyla, vardiya başlangıç, bitim ve saptayacağı değişik zaman dilimlerinde, firma personeli için kimlik saptama, işe devam tespiti vb. amaçlarla mekanik veya elektronik kontrol yöntemlerini uygulayabilir. Yüklenicinin vardiya planı ile kontrol sisteminin uyumlu olması gerekmektedir. Beslenme Diyetetik bölümü tarafından önceden onaylanması kaydı ile nöbet değişiklikleri kabul edilecektir
50. Hastane Binalarında kartlı sistem ile giriş çıkış uygulaması başlatıldığında, yüklenici tarafından çalıştırdığı personel sayısınıca uyumlu kart idareye teslim edecek. İdare kart basımı ve imzadan sonra yükleniciye zimmet karşılığı teslim edilecektir. İstihdam ettiği personelinin güvenlik giriş kartlarını usulüne uygun şekilde muhafaza etmelerini, işten ayrılmaları halinde iade etmelerini sağlayacaktır. Sözleşme süresi sona erdiği veya Sözleşme hükümleri uyarınca daha önce feshedildiği takdirde, tüm kartlar İdareye iade edilecektir.
51. Çalışan elemanların görev yerleri, dağılımı ve çalışma saatleri, gerekirse hastane idaresi tarafından değiştirilebilecektir.
52. Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık ve benzeri bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
53. Personel pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunmamalıdır.
54. Çalışan personelin yıllık izin hakkı vardır. İzinler yürürlükte olan iş kanununa göre verilecektir. İş aksatacak sayıda kişiye izin verilemez.

Personelin uyması gereken kurallar:

- A- Hastane koridorlarında yüksek sesle konuşmamak
- B- Hastaları rahatsız edecek davranışlardan kaçınmak
- C- Hiçbir koşulda kendisi ve 1. derece yakını dışında (anne, baba, eş çocuk) iş takibi yapmamak
- D- Kendilerine gösterilecek olan yer ve saatler dışında mutfak ve yemekhanenin herhangi bir bölümünde bir şeyler yiyip içmemek.
- E- Özel hayatını iş yerine taşımamak.

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ELOĞUL
İdar ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

- F- Çalışma saatleri dâhilinde siyasi ve ideolojik konuşma ve davranışlar içinde bulunmamak. .
G- Çalışırken sanitasyon ve besin hijyeni için gerekli olan malzemeleri (eldiven, bone, kep, maske, vb) kullanmak
H- Her gün duş almak, kişisel hijyenine azami özen göstermek.
İ- İdarenin verdiği ihale konusu iş ile ilgili görevleri yerine getirmek.

PERSONELİN MESAI SAATLERİ İÇİNDE GİYECEĞİ KIYAFETLERLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Eklerde belirtilen giyecek kıyafetler yüklenici tarafından karşılanıp işe başlamadan önce numunelerini komisyona sunacak ve onaylandıktan sonra, işe başladığı gün personel başına belirtilen sayıda ve personel ölçülerinde hastanemiz ambar deposuna teslim edecektir. Elbiseler Yemekhane sorumlusu ve enfeksiyon kontrol hemşiresi kontrolünde ambar depo sorumlusu tarafından imza karşılığında dağıtılacaktır.

Formalar işin başladığı birinci güne kadar teslim edilmediği takdirde, ilgili cezai müeyyide uygulanacaktır.

Herhangi bir sebeple yukarıda belirtilen kıyafetlerden zayi olan olursa firma bu kıyafetlerden yenisini temin etmek ve ambar deposuna teslim etmek zorundadır.

Yüklenici; tüm çalışanlarına üniforma ve tanıtma rozeti (güvenlik için) ile önceden İdare tarafından onaylanacak tip ve şekilde giysilere işlenmiş tanıtım işaretleri temin edecektir.

Tanıtma işaretleri idarenin onaylayacağı tip ve büyüklükte olacak, giysilerin yine idarenin onaylayacağı yerlerine koyulacaktır. Tanıtma işaretleri hiçbir biçimde boya ve/veya baskı olmayacaktır. Bu işaret ve kokartlar nakış sistemi ile direkt olarak giysilere işlenecektir.

A. AŞÇI

1. Yıllık dörder (4) takım verilen özelliklerde (leke tutmayan ve terletmeyen cinsten) pantolon (yanda kırmızı şeritler olacak, diğer alanlar beyaz renkte olacak), üst forma (kol ve yaka kırmızı, diğer alanlar beyaz olacak) ve kep (kırmızı ,eritli)
2. Yıllık 6 adet önlük.
3. Yıllık 4 çift terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır. (2 siyah, 2 beyaz renk)
4. Yıllık 4 adet bisiklet yaka, pamuklu penye-tişört

B. GARSONLAR İÇİN

1. Yıllık 2'şer takım verilen özelliklerde bordo renkli yelek, kravat, gömlek (2 adet uzun kol, 2 adet kısa kol) siyah pantolon, kış için 2 adet süveter
2. Yıllık 2 Çift siyah Ayakkabı
3. Yıllık 3 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört

C. BULAŞIKÇI, TEMİZLİKÇİ İÇİN

1. Yıllık 4 takım verilen özelliklerde üst ve alt iş elbisesi
2. Yıllık 4 adet Muşamba önlük(idarece istenilen kalite), 4 adet lastik çizme
3. Yıllık 4 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört
4. Yıllık 3 çift sabo terlik

Kıyafetlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

BULAŞIKÇI ÖNLÜĞÜ: Su geçirmez, Yanları cırt bant ayarlı, Baştan geçmeli, ayak bileklerine 10 cm±2 kalacak şekilde uzun olmalıdır.

AŞÇI PANTOLONU: Beli Arkadan Lastikli, Kemerli olacaktır. Alpaka kumaştan yapılmış olacaktır. İçinde polyester, naylon, polyamid karışımı olmayacaktır. İçi astarlı olacaktır. Personelin beden numaralarına uygun olacaktır. Beden numaraları bildirilecektir.

AŞÇI GÖMLEĞİ: Alpaka kumaştan yapılmış olacaktır. İçinde polyester, naylon, polyamid karışımı olmayacaktır. Çıt çıt düğmeli olacaktır. Teri emebilecek Fları bulunacaktır. Personelin beden numaralarına uygun olacaktır. Beden numaraları bildirilecektir.

SABO TERLİK: Özel sağlıklı yapısıyla bakteri ve mantar oluşumunun önüne geçmelidir. . Yüksek emici yapısıyla ayaktaki teri tamamen emmelidir. Sıcığı ve soğuğu çok iyi izole ederek için ayak terlemelerini azaltmalıdır. Hava geçirgenliği sayesinde ayağı serin tutmalıdır. Suya karşı kayma direnci olmalıdır. Kaygan olmamalıdır. Terliklerin tabanı TPU Compact taban veya kauçuk taban olmalıdır. Tabanında yerle temasını tam sağlayacak şekilde belirgin girinti ve çıkıntılar olmalıdır. Suya ve iç taban suni deriden yapılmış olmayacaktır. Hakiki deriden yapılmış olacaktır. En az 1.6 mm deri kalınlığı olacaktır. Taban PVC olmayacaktır. İç taban 5 nokta özellikli ortopedik olmalıdır. Yıllık 1 adet beyaz, 1 adet siyah renkte olacaktır.

İŞİN KONTROLÜ:

1. Et, meyve ve sebze alımı 1(bir) gün önceden saat 9.00-10.30'a alınacaktır. Cuma günü saat 9.00-10.30'da cumartesi, pazar, pazartesi gününün erzakı gelecektir. İdarenin oluşturacağı bir muayene komisyonu tarafından özel teknik şartnamede yer alan evsafalara göre denetlenerek uygun olanlar alınacak, kuruma gelen malzemeler uygun görülmezse

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERDOĞUL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

en geç saat 14. 00'a kadar yenisi ile değiştirilecektir. Bu saatler dışında getirilen malzemeler kabul edilmeyecektir. Yüklenici, yemeğin üretimi için o güne ait günlük gıda maddelerinde, muayenede ret olanları veya depodaki mallardan özelliğini yitirenleri, yapılan denetimlerde depolarda bulunmaması gereken malları tutanak altına alarak (idarenin bilgisi dahilinde) dışarı çıkartacaktır. Geçen süre içerisindeki malın miktarının eksilmesi veya özelliğini kaybetmesinden dolayı idare sorumlu olmayacaktır.

2. Hizmet alanlarına idarece belirlenecek saatler dışında yiyecek malzemeleri giriş ve çıkışları yapılmayacaktır. Yemekler tüketildikleri gün üretilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün veya akşamına servise sunulmayacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanan yemekler pişirilme ve sunulma sırasında idarenin görevlendireceği bir komisyon tarafından denetlenecektir.
3. Üretim ve dağıtım sırasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek, gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek yasaktır. Üretim ve dağıtım sırasında eldiven, bone, maske kullanmak zorunludur.
4. İdare tarafından görevlendirilen Kontrol Teşkilatı, gıdaların depoya alımından, hazırlanması, pişirilmesi, servisi, atıkların kaldırılmasına kadar her safhada kontrol ve denetleme hakkına sahip olup, görülen aksaklıkların giderilmesi için yükleniciyi uyarır ve düzeltmeleri yaptırır. Kontrol Teşkilatı malın muayenesi ile birlikte idarece yükleniciye verilen depoya konulmasından, gıda maddelerinin yürürlükteki gıda mevzuatına ve teknik şartnamede istenilen şartlara uygun olup olmadığından sorumludur.
5. Depoya yüklenici tarafından getirilen gıda maddelerinin muayene ve tesellümünden sonra komisyonca muayene tesellüm belgesi düzenlenerek imza edilir. Şartnameye uygun olmayanlar reddedilir. Yüklenici reddedilen gıda maddelerini aynı gün içinde değiştirmek zorundadır. Değiştirmede idari şartnamenin ve sözleşmenin ilgili maddesinde belirtilen cezai hükümler uygulanır
6. İstekliler, hizmet sunumu esnasında hastanemizde verecekleri hizmetlerin, gıda güvenliği, hijyen, haşerat kontrol denetlenmesi ve bunlarla ilgili tedbirlerin alınması hususunda uluslararası kabul edilmiş danışmanlık ve denetleme kuruluşlarıyla yapmış oldukları sözleşme belgeleri ve bu denetleme kuruluşlarının akreditasyon belgelerini de sunmak mecburiyetindedir.
7. Pişirilen yemeklerden alınan numuneler ağzı kilitli poşetlerde veya plastik kutularda kapalı olarak soğuk hava deposunda yada buzdolabında 72 saat bekletilecektir. Muayene ve denetim komisyonunun gerekli gördüğü şüpheli durumlarda da numune alınıp analiz ettirilecektir. Bu tür kontrol ve diğerlerinin tüm masrafı (kilitli poşet vs.) yüklenici tarafından karşılanacaktır. Numunelerin uygun olmadığı rapor edildiği takdirde hastane idaresi tarafından yüklenici hakkında cezai işlem uygulanacaktır
8. İlaç tabelalarının hazırlanması yüklenici sorumlu müdürü tarafından bir gün önceki yemek yiyen kişi sayısına göre hesaplanıp Kontrol Teşkilatı onayına sunulacak ve kontrol teşkilatı gözetiminde tartımlar gerçekleştirilecektir. Ayrıca ilaç tabelaları düzenli olarak dosyalanacaktır. Gramajlara uyulmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
9. Teslim-tesellüm belgeleri her gün gelen malzemeler için günlük olarak yüklenici firma sorumlusu tarafından düzenlenecek ve Kontrol Teşkilatı imzasıyla dosyalanacaktır.
10. Yemekler kalite ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar yataklı tedavi kurumları işletme yönetmeliğinde belirtilen gramajdan aşağı olmayacaktır.
11. Mutfaka muayene ve denetim komisyonunun kontrolü dışında hiçbir malzeme alınmayacaktır. Belirtilen malzemeler miktar ve kalite yönünden muayene komisyonunun onayı olmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
12. ; başlangıcının ilk haftasında kullanılacak tüm malzemeler (et ve sebze-meyve hariç) için numune örnekleri getirilecek ve seçilen marka ürünler dışında başka marka ürün iş bitimine kadar kabul edilmeyecektir.
13. İşyerinin ve işçilerin kontrolü: İdare gerek gördüğünde işçileri kontrol eder. Görülen eksiklikler yüklenici tarafından derhal giderilir.
14. İdarece görevlendirilen muayene ve kontrol komisyonu şartnamedeki herhangi bir maddenin yerine getirilmediğini veya şartnameye uygun olmadığını tespit ettiğinde İdareye tutanak ile durumu bildirir. Yüklenici ile direkt bağlantıya geçmez.
15. Gerek görüldüğünde ihaleye teklif veren yüklenicilerin mutfak ve depoları ihale sonuçlanmadan önce idarece belirlenen ekip tarafından denetlenecektir.
16. İdare mutfakta gerek gördüğü sayıda gözlemci bulunduracak, yüklenici buna itiraz etmeyecektir.
17. Hazırlanan yemekler sorumlu komisyon tarafından kontrol edilip “ Service Uygun ” onayı alındıktan sonra servis edilecektir. Hazırlanan yemek numuneleri en geç öğle öğünü için 10. 30, da akşam öğünü için 16.30 da kontrol için hazır bulundurulacaktır. Sorumlu komisyon tarafından kontrol yapılmadan yemek servisi kesinlikle yapılmayacaktır. Sorumlu komisyon tarafından uygun onayı verilmeden yemek servisi yapıldığı tespit edilirse o gün yenen yemek miktarının % 5 oranında ceza uygulanır. Uygun olmayan yemeğin telafisi o gün ki servis zamanına kadar yüklenici tarafından sağlanacaktır.

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERGÜL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

18. Kontrol teşkilatı hizmetin her aşamasında (gıda maddelerinin hastaneye kabulünden yemek pişirilmesi ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar) gerekli kontrolleri ve denetimleri yapar, aksaklıkların ortadan kaldırılması için müteahhide gerekli uyarıyı yapar. Yüklenici bu uyarıları 1 gün içinde yerine getirmekle sorumludur. Eksiklik ve aksaklıkların devam etmesi halinde yazılı veya sözlü olarak hastane idaresine bildirir. İdare tarafından gerekli işlemler yapılır.
19. Mutfaktan ek binalara götürülecek yemeklerin taşınması sırasında kullanılacak araç kontrol komisyonu tarafından işe uygunluğu belirtilen bir araç olacaktır ve yemek taşıma işlemi dışında başka hususi bir işte kullanılmayacaktır. Ayrıca aracı kullanacak kişi yemekhane personeli olmayacaktır.
20. Hastane yönetimi tarafından bir kişi işe memuru olarak görevlendirilecek ve bu memur her gün yenen yemek sayısına göre bir sonraki günün menüsüne uygun işe tabelaları hesaplayacak ve yüklenici firmanın depo sorumlusu ile birlikte malzeme giriş çıkışını kontrol edecek, tartımlar Kontrol teşkilatı gözü önünde 1 gün önceden yapıp yemek hazırlıklarına başlanacaktır.

İŞ EMNİYETİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ

Yüklenici çalıştıracağı personelin soyunması ve giyinmesi için tahsisi edilen odalara, hastane genel yerleşim düzen ve görünümünü bozmayacak şekilde idarece kabul edilecek yeterli sayıda dolap yerleştirilecektir. Aynı odada personelin yemek yiyebileceği bir masa veya yeteri kadar sandalye bulunacaktır.

HUKUKİ VE TIBBİ SORUMLULUK

1. Yemek pişirilmesiyle ilgili olarak yüklenici personelinin S. S. K. maliye, belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli ve yapılacak beyan ve bildirimler ve bu hususlardaki vergi resim ve harç mükellefiyet ve sorumluluklar buna ilaveten hata noksan ve kusurlu işlemlerden dolayı hasıl olacak maddi ve manevi zarar ve tahakkuk edecek cezaların hastane adına tecelli edenlerde dahil tazmini ve iş kazası ile ilgili sorumlulukta yükleniciye ait olacaktır.
2. Hastane mutfağında pişirilen yemeği, yüklenici idare onayı olmadan dışarı çıkaramaz.
3. Usulüne uygun olarak yapılmayan yemek işi dolayısıyla, işin yeniden yükleniciye yaptırılması halinde ek ücret ödenmeyeceği gibi işin başkasına yaptırılması veya idare tarafından yapılması halinde yapılan ödemeler veya uğranılan zararlar yükleniciden tahsil edilir.
4. İdareye vaki olacak herhangi bir rücu nedeniyle İdarenin tazminat ödemesi halinde, ödeyeceği tazminat miktarını yükleniciden tahsil edecektir. Bu durumda idare yüklenicinin kati teminatını dava sonuna kadar tutacaktır.
5. 5179 sayılı Gıdaların Üretimi tüketime ve denetlenmesine dair kanunun veya yürürlükteki mevzuatın üretim yerleri hakkındaki tüm şartlarını yüklenici sağlayacaktır, kanun ve mevzuattaki değişikliklerden yürürlüğe girdiği andan itibaren yüklenici sorumludur. Bunun için ek ücret talep etmeyecektir.
6. Depoya ambalajlı olarak giren tüm gıda maddeleri Türk Gıda Kodexi Gıda maddelerinin Genel " Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliği" hükümlerine uygun olmalıdır.
7. Unutulan hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar, İdarenin isteği doğrultusunda çözümlenecektir. İdare ve Yüklenici 4734 sayılı Kamu İhale Yasası ve Yönetmeliklerine göre hazırlanan tip İdari Şartname, sözleşme ve Teknik Şartnamede yazılı hükümleri karşılıklı yerine getirmekle yükümlüdür.
8. İdarenin doğacak zararları yüklenicinin kesin teminatından veya hak edişlerinden kesme hakkı vardır.
9. Yüklenici ilgili SGK müdürlüğünden Tutak İlçe Devlet Hastanesi işi için almış olduğu işyeri sigorta sicil numarasını idareye bildirecektir.
10. Yüklenici gerek yemek pişirmede gerekse hizmetlerde yapacağı her türlü yenilik ve değişiklik için Hastane İdaresinin iznini alacaktır.
11. Yüklenici üretim mutfaklarında pişirilen yemekleri, hastane mensubu olmayanlara hiçbir şekilde satmayacaktır.
12. Herhangi bir nedenle yemek üretimi yapılamaması halinde veya fazla çalışma yapılan zamanlarda idarenin talebi üzerine hastane personeline yemek veya kumanya vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.
13. Bitkisel atık yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 19. 04. 2005 tarih ve 25791 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan " Bitkisel atık yağların kontrolü yönetmeliği" ile belirlenen yükümlülüklerine yerine getirmek suretiyle bertaraf yüklenicinin sorumluluğundadır.
14. İdarece gerek görülmesi halinde yüklenicinin kullanımında bulunan mutfak ve yemekhanelerde (depo, gıda maddeleri ve malzemeleri, personel vb) bütün masrafları yüklenici tarafından karşılanarak bağımsız yetkili kurum ve kuruluşlara (kamu veya özel) hijyen denetimi yaptırmak, kuru gıda depolarda nem ölçer, termometre bulundurmak yüklenicinin sorumluluğundadır.
15. Yüklenici, besin zehirlenmeleri ve yemek pişirme ile yemek ısıtmalarından meydana gelebilecek yangınlara karşı oluşabilecek zararları karşılayacağına dair noter tasdikli taahhütnameyi sözleşme sırasında idareye sunacaktır. Ayrıca, besin zehirlenmeleri ve yemek pişirme ile yemek ısıtmalarından meydana gelebilecek yangınlara karşı sigorta yaptırılacak olup sigorta poliçesi sözleşme anında idareye teslim edilecek olup, sigorta poliçeleri sözleşme süresini

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat EROĞLU
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

kapsayacaktır. Yüklenici mutfakta meydana gelebilecek muhtemel arıza hallerinde yemek pişirme işini aksatmadan yürütecektir.

16. Zehirlenme vakalarında o güne ait numunenin saklanmadığı tespit edilirse sözleşme bedelinin %10 (yüzde on) 'u oranında ceza tahakkuk ettirilecektir. Şayet zehirlenme saklanan numunelerle doğrulanırsa sigorta poliçesindeki ödemelerle birlikte sözleşme bedelinin % 5 (yüzde beş) 'i oranında ceza tahakkuk ettirilir ve bu durumun tekrarı halinde ayrıca protesto çekmeye ve hüküm almaya gerek kalmaksızın yapılan sözleşme fesih edilir ve yüklenicinin kesin teminatı bildirimde bulunmaya gerek kalmaksızın irat kaydedilir.
17. 1 yıl içerisinde ürünlere ve asgari ücrete uygulanacak olan zamlar yüklenici tarafından karşılanacak ve kesinlikle idareden talep edilmeyecektir.

GENEL HÜKÜMLER

1. Yemekhanede yemek yiyen kişi sayısı; hastane kimlik kartıyla turnikeden geçen kişi sayısı esas alınarak değerlendirilecektir. Bulduğu birimlerde yemek yemesi idare tarafından gerekli görülen personel sayısı resmi yazılarla belirlenecektir. Yemek yiyen yatan hasta ve refakatçi sayıları servis sorumluları kontrolünde servis sorumlularının hazırladığı rasyonlarla, hastane otomasyon sistemi üzerinden girilen sayılar doğrultusunda belirlenecektir. İmza karşılığında yemek verilmeyecektir. Tutulan imzalar karşılığı ödeme yapılmayacağı yüklenici firma tarafından kabul edilmiş sayılacaktır.
2. Yüklenici, idarece onaylanan kahvaltı, yemek listesine göre yukarıda belirtilen şartlarda temin edeceği gıda maddelerinin, kahvaltı, yemek ve diyet yemeği, ara kahvaltı, şeklinde hazırlanmasını sağlar. Hazırlanan yemek, kahvaltı ve diyet yemekleri renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenen nitelikte olacaktır.
3. Yüklenici servis sonrası oluşan kirli kaplar ve yemek artıklarının toplanıp bulaşıkların yıkanma işini yapar ve artıkları sorumlu birimlerle koordinasyon sağlayıp, çöpün akmasını ve görülmesini önleyecek poşetler içinde çöp toplama merkezine ulaştırır.
4. Yüklenici cumartesi, pazar ve resmi tatiller (milli, dini bayramlar ve yılbaşı) dahil olmak üzere hiçbir sebeple yemek, kahvaltı, diyet yemeği hazırlanması ve sunulması işini aksatamaz. Böyle günlerde de hasta ve refakatçiler ile nöbetçi personelin yemeklerinin hazırlanıp servisi ve servis sonrası hizmetleri yapılacaktır.
5. Alınan ekmekler arasında muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim sırasında bayat olduğu saptanan ve gramajına uygun olmayan ekmekler yüklenici tarafından aynı gün değiştirilecektir. Bu duruma uyulmadığı takdirde idari şartnamede yer alan cezai işlemler uygulanacaktır. Ekmekler kaliteli ambalajlarla paketlenmelidir. Komisyonun uygun görmediği ambalajlamalar kabul edilmeyecektir.
6. Hastane personellerinden radyasyona ve kimyasal maddelere (boya, tiner gibi)maruz kalan, kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede, röntgen ve benzeri bölümlerde çalışan kişilere idarenin onayı ile birlikte teknik şartnamede belirtilen miktarda ara öğün verilebilecektir.
7. Yemekhanede kullanılan masa ve sandalyeler yüklenici tarafından sağlanacaktır. Masa örtülerinde kullanılacak kumaş leke tutmayan, kırışmayan, tüylenmeyen, elektriklenmeyen, kaymayan, kolay ütülenebilir, sık yıkanmaya uygun özellikte olmalıdır. Kirlendiği zaman değiştirilecek şekilde iki farklı renkte kapak ve bir alt örtü olacak şekilde yüklenici tarafından temin edilecek, günlük yıkanmasını ise yüklenici üstlenecektir. Sandalyeler çelik iskelet ve deri koltukla kaplı, dayanıklı halde olacak, komisyonun onayına sunulan özellikteki ürünler kabul edilecektir.
8. Yemek yenilen saatlerde kullanılan sandalye ve masalar hemen temizlenecek, bir sonra oturan personele temiz olarak servis ortamı sağlanacaktır.
9. Mutfakta yapılan yemeklerin sıcaklığını ölçmek için yemek termometresi ile depoların nem oranını ve sıcaklığını ölçmek için nem-sıcak ölçer bulundurmak ve gerekli tüm bilgileri günlük vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.
10. Yüklenici, yemekhaneler, mutfak ve klinik mutfaklarının, depoların, her türlü böcek ve haşarattan arındırılması için 15 günde bir defa hastane idaresi tarafından belirlenen gün ve saatte ilaçlama yapacaktır. Mayıs ayından eylül ayı dahil olmak üzere her hafta komisyon tarafından belirlenecek günlerde ilaçlama işlemi yüklenici firma tarafından yapılacaktır. İlaçlama, Haşerelere karşı İlaç Uygulama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak gerçekleştirilecek, yüklenici Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin belgesine sahip olması durumunda kendisi, bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise, Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin belgesine sahip bir firmaya yaptıracaktır. İlaçlama işi, Enfeksiyon Kontrol Komitesinin kontrol ve denetimi altında yapılacaktır. Tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır. İlaçlama sonrası meydana gelebilecek zehirlenme vakası olursa yüklenici bundan doğacak bütün hukuki durumlardan sorumludur.
11. Hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan en az 15 kişi olduğu takdirde bütünüyle bu kişilerin sağlık masrafları ve işgücü kayıplarının maddi tazminatı yüklenici tarafından karşılanacaktır.
12. Tutak İlçe Devlet Hastanesi mutfağında meydana gelebilecek tamir, tadilat, mutfağın yenilenmesi, kaza (su baskını, kazan patlaması, doğalgaz kaçağı vb) ve herhangi bir grev ya da işi bırakma halinde yüklenici, işi aksatmadan devam

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERDOĞUL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

ettirmekle sorumludur. Aksi takdirde iş idare tarafından yaptırılıp günlük harcama yüklenicinin hakkedişinden kesilebilecektir.

13. İdare uygun gördüğü zamanlarda mutfak, klinik mutfakları, yemekhaneler ve depolar ile verilen hizmeti denetleyerek, eksik ve bozuk malzemenin temini ve tamirini talep eder. Yüklenici kontrol komisyonunun verdiği süre içinde bu eksikleri gidermek zorundadır.
14. Klinik mutfaklarının düzeni, dağıtım için çıkarılmış malzemelerin saklanması ve hastaya diyetinin eksiksiz verilmesini sağlamak yüklenicinin sorumluluğundadır. Kat mutfaklarına gönderilen yiyecekler hastalar tarafından aynı gün tüketilmediği takdirde bu gıda maddelerinin sorumluluğu kontrol teşkilatı üyelerine aittir. Artan yemekler dökülecektir.
15. Yüklenici atık yağların değerlendirilmesi hususunda yaptığı sözleşmeyi ve atık yağların teslimatında aldığı belgeyi idareye vermek zorundadır. Atık yağlar kesinlikle mutfak logolarına verilmeyecektir.
16. Genel salgın hastalık (kuş gribi, deli dana, kolera vb.) durumlarında hastane enfeksiyon komitesinin önerisine göre yemek değişikliği yapılabilecektir.
17. Yüklenici tarafından yemekhanelerde kullanılmak üzere ruhsatlı , tek kullanımlık 500 ml içme suyu temin edilecektir. İstenildiğinde alınan suyun analiz raporları idareye verilecektir. Hasta ve refakatçiye öğlen ve akşam yemeklerinde su verilecek ve verilecek su personele verilen ile aynı özelliklere sahip olacak ve ekme ve suyun ücreti fiyat dâhil masraflardan sayılacaktır.
18. Ekmekler 280 gr taze bir şekilde fırından günlük getirilecektir.
19. Yüklenici mutfak, kat ofisleri ve yemekhanelerde yangına karşı gerekli koruyucu her türlü tedbiri almak zorundadır.
20. Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı yazılar olacaktır. Mutfakta görevli olmayan kişilerin mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır. .
21. İdarece belirlenen yemek saatlerinde dağıtım yapılacaktır. Kliniklerde belirlenen yemek saati bitiminden en geç 30 dakika sonra bulaşık kapları toplanmış olmalıdır. Serviste dağıtılan yemeklerin bulaşık kapları varsa kat mutfaklarında yoksa da uygun şekilde her kata 30 dakika süreliğine konulmuş uygun arabalarda toplanması sağlanmalıdır. Bulaşık kaplarının yerlere konulması yasaktır.
22. İdare yükleniciye teslim ettiği demirbaşları gerektiğinde kullanabilecektir. Yüklenici; İdareden yazılı izin almadan bu mekanlara pano, ilan vb. yayınlar asmayacak ve yemekhanelerde idarenin izni olmadan hiçbir şekilde toplantı yapmayacaktır.
23. Yüklenici firma en az 3 (üç) yıllık Gıda Üretim izin belgesine (İşletme Kayıt Belgesi) sahip olmalıdır. 3 yıllık süre hesabında firmanın işini fiili olarak yapmış olduğu süre dikkate alınacaktır.

KULLANILACAK ARAÇ- GEREÇLER İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

1. İdare tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette teslim edilen demirbaş ve makineler, araç-gereçler (çatal, kaşık, tabak, kazan, bıçak, tepsi vb.) ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır. İdarece teslim edilen demirbaşlar dışında istenilen malzeme listesi yüklenici tarafından karşılanacaktır.
2. Yüklenici mutfakta ve hizmette kullandığı tüm araç gereç, makine, ocak, baca, havalandırma sistemi, filtreler, su arıtma cihazı, sıhhi tesisatı ve benzerlerinin onarım ve periyodik bakımını yapacak veya yaptıracaktır. Hastane teknik servisi tarafından kontrolü yapılacaktır.
3. İşin ifası sırasında idarece yükleniciye teslim edilen demirbaşlar, makineler, buzdolapları, elektrikli- elektriksiz araç-gereçler dışında idarece gerek görülen her türlü demirbaş malzeme ve araç-gereçler yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bu malzemelerin bozulması halinde yüklenici tarafından idarenin bu konudaki yazılı bildiriminden sonra kontrol komisyonu tarafından verilen süre içinde yüklenici bahsi geçen malzemeleri alacak veya tamir ettirerek idareye bilgi verecektir. İdarece yetersiz kalite, nicelik ve nitelikteki demirbaş malzeme ve teçhizat yüklenici tarafından derhal değiştirilecektir.
4. Mevcut soğuk odaların tamiri, bakım ve onarımı yüklenici tarafından karşılanacaktır.
5. Yemeklerin hazırlanmasında pişirilmesinde saklanması ve naklinde çelik kaplar kullanılacaktır. Kesinlikle bakır, alüminyum, plastik kaplar kullanılmayacaktır Depolarda tahta sandık bulundurulmayacaktır.
6. Kullanım sırasında bina sabit tesislerinde ve diğer demirbaş malzemelerde oluşabilecek zarar ve kayıpların tafisi teslim tutanağında belirtilen marka, model, kapasite, sayı vb özelliklerdeki malzemelerden olacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda zarar gören ya da kaybedilen demirbaş malzemelerin bedeli ayniyat talimatnamesi hükümlerine göre yükleniciden tahsil edilecektir
7. 3 ayda bir yapılacak periyodik sayımlar sonunda kaybolan, kırılan ve hasar gören vs. malzemeler anında yüklenici firma tarafından temin edilecektir.
8. Yiyecek içecek üretiminde kullanılan ve yiyeceklerle temasta bulunan her türlü araç, gereç kolay temizlenebilen, girintili çıkıntılı ve köşeli olmayan, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceği kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır
9. Yiyecek içeceklerle ilgili tüm sanayi tip araç gerecin uygun aralıklarla bakımı sağlanmalıdır.

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat EROĞUL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

10. Kaşık, çatal, porselen, bardaklar, hasta ve personel için ayrı şekillerde veya farklı amblemler vurulmuş şekilde olacaktır
11. Kullanılan makineler arızalandığı takdirde kontrol teşkilatının belirlediği süre içerisinde arıza giderilecek veya yerine başka bir makine temin edilecektir.
12. Eskiyen ve kullanılmaz hale gelen masa örtülerinin yenileri ile değiştirilmesinin temini, temizlik ve bakımı yükleniciye ait olacaktır.
13. Müteahhit gerektiğinde hizmetin daha üstün bir seviyede verilmesi amacı ile Hastanenin mutfağına yemek dağıtım için kullanılmak üzere hiçbir ücret talep etmeden malzeme ve ekipman yatırımı yapacak ve bunların sözleşmenin feshi veya hitamında en geç 3 ay olmak üzere yeni yüklenici işe başlayıncaya kadar önceki hale dönüştürülmek şartı ile aynen geri alabilecektir. Yüklenicinin hastanemiz mutfağına yatırım yapacağı malzemelerin miktarları aşağıdaki gibidir.
14. Teknik şartnamede ayrıntılı şekilde belirtilmeyen hususlar kontrol komisyonu ve idare isteği doğrultusunda çözümlenecektir.

YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ

S.N	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI	BİRİMİ
1	BULAŞIK MAKİNASI	1	ADET
2	TARTI KANTARI	1	ADET
3	KIYMA MAKİNASI	1	ADET
4	SÜZGEÇ BÜYÜK	1	ADET
5	DÜDÜKLÜ TENCERE	1	ADET
6	TATLI TEPSİSİ	1	ADET
7	TAVA	2	ADET
8	PLASTİK TEPSE	120	ADET
9	DEMİR SERVİS TABAĞI(TABLDOT)	50	ADET
10	KAHVALTI TABAĞI DEMİR	25	ADET
11	19 CM LİK YEMEK TABAĞI	50	ADET
12	21 CM LİK YEMEK TABAĞI	50	ADET
13	17 CM LİK YEMEK TABAĞI	70	ADET
14	14 CM LİK ÇORBA VE SALATA KASESİ	50	ADET
15	SERVİS TABAĞI SERVİS TABLDOT (RENKLİ)	50	ADET
16	100 KİŞİLİK ÇELİK KAPAKLI KAZAN	1	ADET
17	120 KİŞİLİK SULU YEMEK KAZANI	1	ADET
18	TURNİKE	1	ADET

Yemek pişirme ve dağıtım hizmetlerinde kullanılacak demirbaş malzemelerden idarenin elinde mevcut olanlar hastane idaresi tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette senet ile zimmet edilecektir. Demirbaşların kullanımı sırasında arıza yapması halinde yüklenici arıza yapan demirbaşın tamirini derhal yaptıracaktır. Demirbaşın kaybolması veya herhangi bir sebeple zayii halinde yüklenici o demirbaşı temin etmekle mükelleftir. Aksi halde yüklenicinin tahakkuk edeceği ilk aylık ödemesinden kesilerek zayii olan demirbaş temin edilecektir. İdare tarafından kendisine verilmiş olan miatlı demirbaşlar ve sarf malzemelerinin kullanılamaz duruma gelmesi veya miadının dolması durumunda bunları idareye bildirir ve teslim eder. Hastanemizin yükleniciye zimmet karşılığı teslim edeceği demirbaşların listesi ek sayfalardadır.

15. Yukarıda belirtilen tüm malzemeler beslenme ve diyet bölümünün onayına resim ve teknik özellikleriyle sunulduktan sonra alınacaktır.

BAKIM ONARIM İŞLERİ

1. Yüklenici iş mahalli ve malzemelerini sözleşme karşılığı kullanılır halde ve sağlam bir şekilde teslim aldıktan sonra, sözleşme süresince bu mahallerde yapacağı bakım ve onarımı, yine aynı şekilde teslim aldığı cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarını kendisi yaptırır. Hiçbir şekilde bu işler için idareden ücret talep edemez. Bu hizmetlerin sunumu esnasında kullanılacak sarf malzemeleri yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bu hizmetler: musluk değiştirilmesi, conta, akan tuvalet sifonu ve lavabo tamiri gibi sıhhi tesisat arızaları, hortum, ampul değiştirilmesi,

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat EROĞUL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

ufak elektrik tesisat arızaları, klimalar, kırılan ya da değiştirilmesi gereken malzemelerin değiştirilmesi (elektrik su tesisat işleri) ve yerel boya badana, kapı ve pencere kolları, menteşelerinin değiştirilerek onarılması ile tamir işleridir. Yüklenici iş esnasında meydana gelecek zarar ve hasarın idarece yüklenicinin yetkili elemanlarına bildirilmesinden itibaren derhal giderecektir. Giderilmeyen hasar ve zararlar idarece karşılanarak masrafları yüklenicinin takip eden aylık istihkakından kesilecektir.

2. Mutfakta, kat ofislerinde, yemekhanelerde kullanılan propan gaz veya doğalgaz bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır.
3. LPG veya doğal gaz giderleri firma tarafından karşılanacaktır. Elektrik ve su için ara sayaç takılacak ve bedeli hakkeşinden kesilecektir.
4. Yüklenici elektrik ve su hizmetlerinden yararlanırken tasarruf prensiplerine uyacaktır. Amaç dışı ve kötü kullanımlar cezalandırılır.
5. Yüklenici; LPG, elektrik vb. yanıcı parlayıcı maddelerin kullanımı ve işletmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır. Yüklenici yangın ve benzeri durumlara karşı mutfakta LPG tüplerinin bulunması nedeni ile 1 ad. 12 kg.lık ABC (kuru kimyevi) veya karbondioksitli yangın söndürme tüpü bulunduracaktır. Bu yangın tüplerinin bakım ve dolumu yükleniciye ait olacaktır. Yüklenici bu yangın tüplerini ayniyat saymanı başkanlığındaki komisyona teslim edecektir
6. Periyodik bakım ve onarım için yetkili servisler ile bir ay içinde anlaşma yaparak anlaşmanın bir suretinin idareye ibraz edilmesi zorunludur.
7. Boya, elektrik, tesisat gibi işler için ehli olan diplomalı kişilere yaptırılmalıdır. Yüklenici işe başlamadan önce tüm yemekhaneleri boyatmakla yükümlüdür.
8. Yüklenici kendisine teslim edilen mutfak ve yemekhanelerde idarenin onayını almadan tamirat ve tadilat yapmamak ayrıca, bu mekânlar ile bu mekânlarda bulunan malzemeleri hiçbir şekilde 3. şahıslara devretmemek; demirbaş malzemelerin mutfak ve yemekhaneler bazındaki taksimatını, idarenin bilgisi olmadan değiştirmemek yükümlülüğüne sahiptir.

YEMEKTE KULLANILAN MADDELERİN SATIN ALINMASI

- 1- Ekmek günlük olarak mutfağa alınacak ve çelik olan ekmek depolarında muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Mutfağa getirilen ekmek diğer yemekhanelere şeffaf büyük plastik kutularda ağız kapalı şekilde taşınacaktır.
- 2- Yemeğin özelliğine göre ayrıca lavaş getirilecektir
- 3- İşlenmiş olarak gelen etler (çekilmiş kıyım, kuşbaşı vs) hiçbir şekilde kabul edilmeyecektir
- 4- Yüklenici tarafından kullanılan su, arıtmadan geçirilecek ve Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır. Ayrıca içme suyu olarak piyasada bilinen HACCP ve İSO belgesi olan markalardan tek kullanımlık bardak su getirilecektir
- 5- Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda ve katkı maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü Kurumu (TSEK)'nun standartlarına ve ekte verilen gıda ve katkı maddeleri teknik şartnamesine uygun olacaktır
- 6- Yemek yapımında kullanılan her türlü malzeme için öncelikle verilen iâşe tabelasındaki gramajlar daha sonra Sağlık Bakanlığı İşletme Yönetmenliğindeki günlük istihkak cetvelindeki gramajlar geçerlidir
- 7- Gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemelerde Türk Gıda Kodeksine ve TSEK standartlarına uygun olacaktır. Üretim izin belgesi olmayan ve TSEK'İN kalite belgesini taşımayan hiçbir kap ve Ambalaj malzemesi kullanılmayacaktır
- 8- Yemek üretim ve dağıtımıyla ilgili mamul maddelere ilişkin kanıtlayıcı belge örneklerini (fatura, irsaliye vb) üretim mutfak ve depolarına almadan önce kontrol teşkilatına teslim etmek, daha sonra bu malzemelere ilişkin üretim, giriş, çıkış ve stok kayıtlarını; her ay hak ediş dosyasına konulmak üzere yazılı olarak ve bilgi işlem (disket veya CD) ortamında muayene ve denetim komisyonuna ibraz etmek zorunludur.
- 9- Yüklenici; dışarıdan temin ettiği et, ekmek, yoğurt, tatlı vb. yiyecekler ve temizlik malzemeleri için ilgili müessese ile idarenin onayını alarak anlaşma yapar. İdare anlaşma yapılan yüklenicilerin sağlık yönünden sakınca taşımadığını kontrol eder veya ettirir. Yüklenici; sözleşme yaptığı müesseslerle arasındaki sözleşme akdini, yüklenici ruhsat ve çalışma izni fotokopilerini idareye ibraz eder.
- 10- Komisyon yemek yapımında kullanılacak tüm yiyecek maddelerin kontrolünü yapma ve teknik şartnameye uygun olmayan yiyecek maddeleri geri çevirme yetkisine sahip olacaktır.
- 11- Yemekte kullanılacak gıda maddelerinin teknik şartnameleri ek sayfalarda verilmiştir.

YEMEKTE KULLANILAN MALZEMELERİN DEPOLANMASI

- 1- Soğuk hava deposunda sonradan oluşabilecek arızalar yüklenici tarafından, masrafları kendine ait olmak üzere aynı gün içinde acilen tamir ettirilir.
- 2- Soğuk hava depolama alanında bir termometre olmalı. Gıda malzemeleri zeminle temas etmeyecek şekilde belirli yükseklikte ve nem gecirmeyen uygun bir malzeme üzerinde depolanmalı, ayrıca duvar ile teması önlenmelidir.

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERGÜL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

Deterjan ve gıdalar ayrı ortamlarda depolanmalıdır. Kullanılacak un, hububat vb çuvala gelen ürünler paslanmaz çelik veya plastik vb ızgaraların üzerine istiflenmelidir. Bu bölümün havalandırması, camlara sineklik takılması ve aydınlatması yeterli düzeyde olmalıdır.

- 3- Depo giriş ve çıkış kapıları kilit altına alınarak depolardaki gıdalar muhafazalı hale getirilerek camlardan ve kapı altlarından haşere girişini engelleyici tedbirler yüklenici tarafından alınacaktır. Stok rotasyonuna uygun depolama yapılmalıdır. İdare tarafından tahsis edilen depo bu şartlara uygun değil ise, yüklenici gerekli tadilatı yapacaktır. Depolarda sinek ve haşere korucu en az iki adet sinek kovucu cihaz bulundurulmalıdır.
- 4- Depo anahtarları idarenin tayin edeceği yemekhane sorumlusu ile yüklenici sorumlusunda bulunacaktır.
- 5- Yemek yapımında kullanılan malzemelerin saklandığı (depolandığı) mekânda yemek yapımı ile ilgili olmayan yabancı hiçbir araç, gereç ve malzeme bulundurulmayacaktır
- 6- Depolarda 1 gün önceki yemeklerin kalıntıları bulunmayacaktır.
- 7- Tahta kasalarda depolama olmayacak. Depolamada plastik kasalar kullanılacaktır.
- 8- Depoya konulan malzemelerin ağızları kapak veya streç film ile örtülü tutulacaktır.
- 9- Depolamada çapraz bulaşmaya dikkat edilecektir.
- 10- Yiyecekler kendi sınıfın durumuna göre uygun depolarda ayrı ayrı depolanacaktır.
- 11- Depo sıcaklık kontrol ve temizlik kontrol formları mutfak kapısında asılı bulundurulacak ve 2 saatlik imza föyleri ile kontrol altında tutulacaktır.
- 12- Mutfak hizmetlerinin yürütüldüğü mekânlarda vuku bulacak hırsızlık olaylarına karşı yüklenici gerekli önlemleri alacaktır. Hırsızlık vuku bulduğunda hastane idaresi sorumluluk kabul etmeyecek ve hırsızlıktan doğan zarar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 13- Soğuk depolarda nem oranı % 75-90 olmalıdır. Bunun için nem ölçer alet (Higrometre) bulundurulmalıdır. Depolarda kullanılacak termometre dijital göstergeli, çalışır termometre olmalıdır
- 14- Kuru depoların gerekli şekilde havalandırılması için önlemler alınmış olmalıdır. Kuru depolarda nem oranı % 60-65 olmalıdır. Bunun için nem ölçer higrometre bulunmalıdır.
- 15- Muayene ve denetim komisyonunun kontrolünden geçmiş yiyecekler dayanıklılık süresine göre kuru depo veya soğuk hava deposunda saklanacaktır. Et, tavuk, süt, yoğurt, yumurta, peynir, taze sebze ve meyveler, tereyağı vs. mevcut olan soğuk hava deposunda muhafaza edilecektir.
- 16- Yemeklerde kullanılacak malzemeler depolarda ağız açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz olmayacaktır.
- 17- Et, tavuk, hindi, balık -1 °C, dondurulmuş ürünler -18 °C, diğer gıda malzemeleri +4 oC' de muhafaza edilmelidir.
- 18- Alınan gıda malzemelerinin soğuk hava depolarında bekletilme süreleri aşağıda verilmiştir:

<u>Malzeme</u>	<u>Soğuk hava deposu</u>
Et	3 gün
Tavuk, hindi	1-2 gün
Balık	1 gün
Pastörize süt, yoğurt, ayran	1 gün
Peynir(tuzsuz)	1-2 gün
Peynir	3-4 gün
Yumurta	7 gün
Sebze ve meyve	1 gün

- 19- Mutfağın sıcaklığı yazın 18 derece, kışın 22 derece olmalıdır. Havalandırma için gereken bakım ve tadilat tamirat işleri idarenin onayı alınarak firmaca yaptırılacaktır.

YEMEK MALZEMELERİNİN HAZIRLANMASI

1. Sebzeler ve salatalar bir gün önceden doğranmayacaktır.
2. Yemeğin hazırlık aşamasında renk kodlaması olan doğrama blokları ve bıçaklar kullanılacaktır.
3. Hazırlık esnasında personel maske, bone, eldiven, tek kullanımlık kolluk kullanacaktır
4. Kıyma kullanılacağı zaman mutfakta çekilecektir. Et yemeklerinde tosun eti, kullanılacak. Gerekirse etler kuzu veya dana etinden yağı veya siniri alınmış şekilde olacaktır (Keçi eti kullanılmayacaktır.).
5. Hiçbir surette artan yemekler diğer bir öğünde veya ertesi gün servise sunulmayacak ve başka yemek yapımında kullanılmayacaktır
6. Meyveler ve sebzeler her mevsime göre değişik olup yıkanmış ve klor solüsyonu ile dezenfekte edilmiş olarak dağıtılacaktır.
7. Bir kez çözdürülmüş gıda hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözdürme işlemi orijinal ambalajı içinde çözdürülecektir. Çözdürme işlemi buzdolabı içerisinde yapılmalıdır. Çözülme sonucu sızan sıvının çevreye bulaşmaması için bir kap içerisinde olmalıdır.

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERDOĞUL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

8. Günlük tüketilen taze sebze, meyve vb. gibi gıda maddeleri klorlu su ile yıkanacaktır.

YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ

1. Yemeklerin pişirilmesi Tutak İlçe Devlet Hastanesi mutfağında gerçekleştirilecektir. Pişirme işi en son teknolojiye uygun usullerle el değmeden gerekli alet, araç ve ekipmanlarla ve kalifiye aşçılarla yapılacaktır. Yemeklerin pişirilmesi esnasında aşçılar eldiven, bone, maske, kolluk ve önlük kullanacaktır.
2. Mutfakta pişirme esnasında kesinlikle bakırdan ve alüminyumdan (pastane bölümü hariç) imal edilmiş malzeme kullanılmayacaktır. Hazırlama, tüm pişirme ve taşıma hizmetlerinde kullanılan malzemeler TSE standartlarına uygun paslanmaz çelikten üretilmiş olacaktır. Öğle ve akşam yemekleri, yemek saatinden önce dağıtım hazır olacak şekilde mutfakta pişirilmiş olacaktır. Yüklenici her öğün belirlenen saatler içerisinde hijyenik koşullarda ve uygun ağız sıcaklığında yemek servisinin yapılması için gerekli tedbirleri almak zorundadır.
3. Yemek pişirme esnasında yemeğin özelliğine göre et kullanılacaktır. Örneğin Yemek hayvanın rostosundan yapılan bir yemekse hayvanın rostosu dışında farklı bir et kullanılmayacaktır
4. Yemekler 1 gün önceden pişirilmeyecektir.
5. Yemeklerde (döner hariç) içyağı, kuyrukyağı, donyağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin vereceği karar doğrultusunda yemeklerde margarin, tereyağı, zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır. Kullanılacak sıvı yağ idarenin tercihi olan marka olacaktır.
6. Yemeklerde mevsimine göre salça yerine domates kullanılacaktır.
7. Et bulyon, tavuk bulyon gibi katkı maddeleri hiçbir surette yemeğe katılmayacaktır.
8. Tavuğun boyun ve kanat bölümleri kesinlikle kullanılmayacaktır.
9. Pilav ve makarnalarda tereyağ, hamur işlerinde kaliteli ve TSE li bitkisel margarinler kullanılacaktır.
10. Konserve yiyecekler ile muayene ve denetim komisyonunun izni dışında yemek yapılmayacak, bunun yerine usulüne uygun olarak paketlenip dondurulmuş yiyecekler kullanılacaktır.
11. Salatalarda sızma zeytinyağı kullanılacaktır.
12. Kızartmalarda kullanılan yağ bir kez kullanılacak, kullanılmış kızartma yağları hiçbir surette yemeklerde kullanılmayacaktır. Mutfakta yapılan kızartmalardan sonra çıkan kızartma yağları muayene ve denetim komisyonu huzurunda aynı gün imha edilecektir
13. Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, cezerye, helva (un, irmik) vs gibi tatlıların üretimi yüklenici tarafından yapılacaktır. Mamul olarak satın alınmayacaktır. Yüklenici hastane idaresi gerek gördüğü takdirde imalathanenin denetiminden sonra hazır tatlı alabilecektir. Tatlı alınacak imalathanenin, Tarım Köy İşleri Bakanlığında üretim izin belgeleri olacaktır. Tatlı ve kompostolarda tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminin de doğal pastörize süt kullanılacaktır. Süt tozu hiçbir yiyeceğe katılmayacaktır.
14. Salatalarda suni limon ya da limon tuzu vb kullanılmayacak. Taze ve sulu limon kullanılacaktır.
15. Yemek numunelerinin saklanması için yüklenici küçük bir derin dondurucu bulunduracaktır.
16. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.

YEMEĞİN SERVİS EDİLMESİ

1. Yemekhane yemek dağıtım sırasında yemeğin özelliğine göre nane, kekik, pul biber bulundurulacaktır.
2. Süt, dayanıklı tetrapak kapalı kutularda yoğurt kapalı tek kullanımlı bardaklarda, ayran ağız kapalı tek kullanımlık bardaklarda verilecektir.
3. Garsonlar ve aşçılar yemek dağıtımında eldiven, bone, maske kullanmak zorundadırlar.
4. Yüklenici talep sahiplerini yemek yetersizliği nedeniyle geri çevirmemek, idarenin görüşü alınarak aynı nitelikte yemek üretmek zorunluluğundadır.
5. Hazırlanan öğlen yemeği saat 11³⁰ da kat mutfaklarına ve tüm yemekhanelere yüklenici tarafından gönderilecektir.
6. Klinikte yatan hastaların öğünlerindeki bulaşık tabakları yemek bitiminden sonra en geç 30 dakika içerisinde hasta başlarından alınarak, toplanmış olacaktır.
7. Yemeğin özelliğine göre ketçap, mayonez, kekik, nane vb. baharatlar servis bankosunda servisten önce konulacak ve servis süresince dolu bulundurulacaktır
8. Pişirilen yemekler, hastane yemekhane ve klinik mutfaklarına ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen, kapalı gastronomlarla yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Mutfakta pişen yemekler yemekhane benmariler aracılığı ile sıcak olarak servise sunulacaktır. Yemekhane yemek servisi, selfservis tepsilerde, porselen tabaklarla yapılacaktır. Kırık ve çatlak malzeme kullanılmayacaktır.
9. Yüklenici tarafından tüm yemekhanelerde her masada masa örtüsü, tuzluk, karabiberlik, pul biberlik, sirkelik-yağlık, poşetli kürdan, kaliteli dispensör peçete bulundurulacaktır. Yemekhanelerde, uygun yemeklerde kullanılmak üzere baharat büfesi (kekik, nane vb.), sos büfesi (mayonez, ketçap) bulunacaktır. Porselen yemek tabakları, su bardağı, yemek-tatlı çatal ve kaşığı, yemek ve meyve bıçakları, servis tepsileri yüklenici tarafından sağlanacaktır.

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERGÜL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

10. Personel yemekleri, hastane yemekhanelerinde yüklenici elemanlarınca dağıtım da yukarıdaki şartlara uymak koşuluyla kesintisiz olarak yapılacaktır.
11. Yoğun bakım , ameliyathane, anjiyo ve benzeri bölümler gibi personelin yemeğini çalıştığı yerde yediği birimlere ve bulaşıcı hastalık nedeniyle gereken hastalara tek kullanımlık köpük, çatal, kaşık vb. malzeme ile yemek verilecektir. Personelin gece kahvaltıları köpük kaplarda (ağız kapalı dört gözlü) yapılacaktır. İdare tek kullanımlık malzemeler (köpük, kase, tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) için ayrıca ödeme yapmayacaktır. Hasta ve personel yemeğinin normal yemek saatinin dışında verilmesi gereken hallerde personel veya hastaya yemeğin sıcak olarak ulaşması sağlanacaktır.
12. Aşure ve sütlaç gibi tatlılar kaliteli tek kullanımlık ağız kapalı kaplarla servis edilecektir.
13. Yemeğin pişirilip hazırlanması , ilgililere servis ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması yüklenici tarafından sağlanır. Bu konuda sorumluluk yüklenicidir.
14. Yemekhane kullanılan porselen tabaklarla hastaların kullandığı tabaklar kesinlikle karıştırılmayacaktır. Hafta sonları ve gerektiğinde düzenli olarak hastaların yemek tabakları ve tepsileri dezenfekte edilecektir.

YEMEKLERİN TAŞINMASI VE DAĞITIMI

1. Yemeklerin nakli temiz ve uygun kaplarda ağız kapaklı, dışarıyla temas etmeden ve sıcaklığını koruyarak yapılacak, yemek taşımada kullanılacak araç başka amaçlarda kullanılmayacaktır ve üzeri örtülü araçlar ile yapılacaktır. Yemek dağıtımını ve servisinde tekli poşetli kâğıt peçete, paket tuz, jelâtinli kürdan, paket karabiber ve paket kolonyalı mendil verilecektir.
2. Yemekhanelerde ilgili öğün veya öğünlerinin yemek malzemeleri dışında malzeme bulundurulmaması gereklidir.
3. Bütün gıda maddeleri temiz kaplarda ve dış tesirlere karşı muhafazalı ve örtülü, toz, yağmur gibi etkenlerden korunacak şekilde rafli, gıda taşımaya özel arabalarla nakledilecektir. Nakil arabalarında hiçbir şekilde insan taşınmayacaktır. Nakil arabalarına yüklemelerde galoş, bone, maske kullanılması zorunludur.
4. Yemekhanelerde yemek masaları her boşaldığında masaların üzerindeki artık maddeler toplanacak, ekme ve su servisleri yenilenecek, kirlenen masa örtüleri varsa değiştirilecektir.
5. Muhtemel yer değişikliği durumunda yemek pişirme, dağıtım, servis ve bulaşık yıkama hizmetlerinin aksamaması için yüklenici gerekli önlemleri alacaktır.
6. Yeterli sayıda yemek çıkarılmaması halinde kurum yüklenici hakkında cezai işlem yapacaktır.
7. Bulunan çöp toplama mahalline kendi imkânlarıyla nakil edilecek, gerek çöplerin gerek diğer artık maddelerin ve pis suların bahçe ve çevreyi kirletmesine meydan verilmeyecektir. Yemek artıkları kalın plastik torbalara konularak çöplüğe götürülecek ve ağız sızıntı olmayacak şekilde kapatılacak, bu poşetler yüklenici tarafından karşılanacak ve ücret talep etmeyecektir.
8. Yaz kış yemekhane havalandırılması için gerekli sistemi kuracak ve kurduğu sistem için idareden onay alacaktır. Bu işler için hiçbir ücret talep etmeyecektir.
9. Diyaliz ünitesine hekimin istemi doğrultusunda diyetlerine uygun özel olarak hazırlanmış menülerde 2 öğün yemek verilecektir. Bu menüler normal kahvaltı ücretinden fiyatlandırılacaktır.
10. Yüklenici tarafından pişirilen yemeklerin (benmarilerde) sıcaklıkları muhafaza edilerek servis yapılacaktır. Sıcak yemekler 65 °C – 70 °C' de 3 saati geçmemek koşulu ile, soğuk yemekler 4°C'nin altında muhafaza edilmesi gerekmektedir.
11. Hastane idaresince verilen kart sahibi refakatçinin yemek dağıtımını yapılacaktır.
12. Kat mutfaklarından klinik sorumlusunun haberi olmadan hiç kimseye yiyecek veya araç-gereç verilmeyecektir.
13. Kat mutfaklarında yemek servisi sonrası tepsiler ve tabaklar servis yapmakla yükümlü personel tarafından toplanacak, hijyen koşullarına uygun olarak bulaşık makinesi ile yıkanacaktır.
14. Yemek servisi yapacak olan görevliler yemek tepsilerini hastanın uzanabileceği en yakın yere koyacaklar, yemek arabalarını hastanın başına çekeceklerdir.
15. Yemek servisi sırasında yemek dağıtımıyla görevli personel maske, pudrasız latex eldiven ve bone kullanacaktır.
16. Yoğun Bakımlar gibi özelliği olan bölümlerde, hastanın yemeğini geç yemesi hallerinde veya aç kalan hastanın yemeği hastanın uygun olacağı zamanda verilecektir.
17. Yemek servisi dağıtımını, bulaşık toplama, yıkama, genel mutfaka iniş ve çıkışlarda görevli personel sessiz olacaktır.
18. Yemek saatlerinde (Ramazan ayında, çalışma saatinde değişiklik olması durumunda vb.) değişiklik yapabilecektir.
19. Hasta ve hasta refakatçilerinin yemekleri bizzat hasta odalarına götürülecektir. Personel yemekleri ise belirlenen yemekhanelerde ayrı ayrı self servis şeklinde dağıtım yapılacaktır. Yemekhaneler, tahmini yemek sayıları ve yemek dağıtım saatleri aşağıda belirtilmiştir.

Personel Yemek Saatleri:

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERDOĞUL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri
Sabah	06. 15 - 07. 30 arası	Klinikte 24 saat nöbet tutan personele
Öğle	11. 45 - 13. 30 arası	Tutak İlçe Devlet hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri
Akşam	17. 45 - 19, 00 arası	Tutak İlçe Devlet hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri
Gece Kahvaltı	00.00 – 01.00 arası	Klinikte 24 saat nöbet tutan personele

Hasta Yemek Saatleri:

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri
Sabah	06. 15 - 07. 30 arası	Hastanenin tüm servisleri
Öğle	11. 45 - 12. 45 arası	Hastanenin tüm servisleri
Akşam	17. 30 - 18. 30 arası	Hastanenin tüm servisleri

Diyet Yemekleri Saatleri :

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri
Sabah	06. 15 - 07.30 arası	Hastane Servisleri
Öğle	11. 45 - 12. 45 arası	Hastane Servisleri
Akşam	17. 30 - 18. 30 arası	Hastane Servisleri

Not: Bazı özel durumlarda bir kısım diyet hastaları için yemeklerin saat ve öğün sıklığında değişiklik yapılabilecek ve yüklenici bu konudan haberdar edilecektir.

22. Hastane idaresinin isteği halinde yemek servisinden 2 saat önce olmak üzere yükleniciye haber vermek kaydıyla günlük kahvaltı ve yemek sayısına ilave istenilen miktar sayıda yemek ve kahvaltı (mesai saatleri içinde hastane idaresinin istemiyle mesai saatleri dışında ise Nöb. Şef, Nöb. Mem. , Nöb. Supervizör tarafından tutanak oluşturmak kaydıyla) yüklenici tarafından temin edilecektir.
23. Yemek servisi personel ve hastalara olmak üzere iki kısımda olacaktır.
24. Personel servisi ile ilgili olarak self servis ünitesi yüklenici tarafından salonlara kurulacaktır. Servis yapılacak banko sayısı idare tarafından belirlenecektir.
25. Yemek salonunun estetik düzenlenmesi yüklenici tarafından yapılacaktır. (Masa örtüsü, çiçek, tablo, perde, ışık düzenleme, v. b.) Yükleniciye yemekhane tesliminden sonra yemekhaneyi boyatacağıdır. Boya rengi, özellikleri ve dekorasyon hastane idare onayına sunulacaktır.
26. Hastanemizde çalışan yemek şirketi personelleri (garsonlar) yemek ve ara öğün servisi yapıldıktan 15-30 dk. sonra odaları dolaşarak boş tepsileri toplamalı, gerekirse tekrar kontrol yaparak hasta odalarında boş tepsisi kalmadığından emin olmalıdır.
27. Servisi yapan personel temizlik ve görgü kurallarına uyacaktır. Konuyla alakalı 2.uyarıdan sonra işten çıkarma işlemi yüklenici firma tarafında işten çıkarma işlemi yapılabilecektir.
28. Yüklenici hastane idaresi uygun gördüğü takdirde görev yerinden ayrılamayan hastane personeline paket yemek verecektir
29. Servis alanında sıcak yemeklerin sıcak, soğuk yemeklerin ise soğuk dağıtılması için yüklenici tarafından gerekli önlemler alınacaktır. Bu konuyla ilgili malzeme temini veya mevcut malzemelerin (benmari, termobox, izoterm tepsisi vb gibi) tamir işlemi yüklenici tarafından yapılacaktır.
30. Yemekhanelerde masalarda limon suyu, nar ekşisi, zeytinyağı, tuz, karabiber, pul biber, kürdan, peçetelik bulundurulacaktır.

MUTFAK HİZMETLERİNDE TEMİZLİK İŞLERİNİN YÜRÜTÜLMESİ

1. Yüklenici kullandığı tüm mekanların temizliğinden sorumludur. Mutfak, yemekhaneler ve klinik mutfaklarının her türlü temizliği yükleniciye aittir. Bu bölümlerde ayda en az 4 genel temizlik (fayans, dolap, evye, davlumbaz vb.) yapılacak, uygun temizlik ürünleri (yağ çözücü, kireç çözücü vb.) kullanılacak, her türlü temizlik malzemesi, sağlık

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERZEL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacaktır. Temizlik işlerinde kullanılacak tüm araç-gereçler eksiksiz olacaktır.

2. Mutfağın yemek yapılan bölümüne girişte içinde dezenfektan madde bulunan küvet veya paspas konulacaktır.
3. Yemek yapılan yerde kapı ve pencerelere zararlı canlıların girmesini engelleyici önlemler alınacaktır.
4. Mutfakta pişirme alanı dışındaki yerlerin ve yemekhanenin temizliği kat otomatu ile sağlanacaktır. Mutfak ve klinik ofislerinde kullanılan çöp kutuları kapaklı ve pedallı, içerisi naylon torbalı olacaktır. Yemek servislerinden sonra yemekhaneler, mutfak ve kat mutfaklarında oluşan çöpler biriktirilmeden hastane idaresinin belirlediği yere ağızları bağlanarak dökülecektir. Yüklenici çöpleri taşıırken çöp sularının akmaması için gereken önlemleri almakla yükümlüdür. Çöp toplama aracı ile yemek ve erzak taşınmayacaktır. Bu duruma uyulmadığı takdirde ihale dokümanında yer alan cezai işlemler uygulanacaktır.
5. Mutfak atıklarının logarlara verilmesi durumunda firma bu logarların bakım ve temizlik işlerini üstlenecektir. Logarların tıkanmasını önlemek amacıyla süzgeç takılacak, gerekli giderler yükleniciye ait olacaktır.
6. Yüklenici yemekhaneler, mutfak ve kat mutfaklarında duş, tuvalet, lavabolara sıvı sabunluk takacak, içinde sürekli dezenfektanlı sıvı sabun ve yanında dispenser havlu kağıt bulunduracaktır.
7. Yüklenici, yemek yapımı ve sonrası temizlikte kullanılan her türlü temizlik malzemesini (idarenin kabul edeceği şekilde) kendisi temin edecektir. Yüklenici faaliyet gösterdiği mekanların ve kapların her türlü temizliğini hijyenik koşullara uygun olarak kendisi yapacaktır.
8. Bölümlerin temizliği ile ilgili bir temizlik programı ve adımlarını belirten çizelge olmalıdır. Bu program alan ve araç ve gereçlerin temizlik ayrıntılarını, temizliğinin ve kontrolünün ne zaman ve kim tarafından yapılacağını belirten ayrıntıları içermelidir. Bölümlerde temizlik ve kontrole ilgili saatlik imza çizelgeleri bulunmalıdır. Ayrıca elde yıkanan bulaşıkların yıkandığı suyun değiştirilmesi ile ilgili saatlik imza föyü kullanılmalıdır.

EMİZLİKTE UYULMASI GEREKEN KURALLAR

Hijyenin sağlanması için noksan ekipmanlar yüklenici tarafından temin edilecektir. Yüklenici ISO 22000 nin öngördüğü kritik noktaların kontrolü ve yönetimi ile ilgili tüm formları ve kayıtları (numune kontrol formu, depo sıcaklık kontrol formu, hijyen kontrol formu vb formlar) günlük olarak beslenme ve diyet bölümüne incelenmek üzere raporlamak zorundadır. Tüm bu belgeler aylık olarak dosyalanacaktır. Doldurulacak belgeler beslenme ve diyet bölümüne sunulacak, onay alındıktan sonra doldurulmaya başlanacaktır. Bu bilgiler günlük tarihler atılarak teslim edilecektir.

Dezenfeksiyon: Hastane temizliğinde dezenfeksiyon teriminin kullanıldığı her alanda enfeksiyon kontrol komitesinin o alan için uygun gördüğü ve kullanılmasına onay verdiği dezenfektan solüsyonun doğru konsantrasyonda ve uygun şekilde kullanılması anlaşılmalıdır. Dezenfektan solüsyonlar hemen kullanım öncesinde hazırlanmalıdır.

Hastane Temizliğinde Kullanılması Gereken Temizlik Bezleri

Tüy bırakmayan mikrofiber temizlik bezleri tercih edilmeli, aşağıdaki tabloya uyularak bez seçimi yapılmalı, kirli bezle temizliğe devam edilmemeli, sık bez değiştirilmelidir. Kirlenen bezler çamaşır makinasında sıcak su ve deterjanla yıkanıp kurutulduktan sonra kullanılmalıdır. Bezler 2 günde 1 dezenfekte edilmelidir.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve lavabolar	Kırmızı	Kırmızı
rın tezgah ve benzeri araç gereçler	Yeşil	yeşil

Hastane Mutfağı Temizliğinde Eldiven Kullanımı:

- 1- Her tür temizlik işlemi sırasında uygun eldiven giyilmeli, işlem bitiminde eldiven çıkarılıp eller yıkanmalı, eldivenli ellerle kapı kolu, telefon, masa, vb. yüzeylere temas edilmemelidir. Bulaşık eldiveni kırmızı, temizlik eldiveni mavi renkte olmalıdır.
- 2- Tuvalet temizliği için kullanılan eldivenler diğer alanların temizliğinde kesinlikle kullanılmamalıdır.

Mutfak Temizliği

Temizlik basamakları:

1. Temizlik arabasında gerekli tüm temizlik malzemelerinin bulunup bulunmadığı kontrol edilir (kuru temizlik mopları ve dispenserları, sıvı deterjan, ovma amaçlı temizlik maddesi, yeterli miktarda temiz sarı, kırmızı ve mavi temizlik bezleri, tuvalet fırçası, çekçek, faras, kova, eldiven vb.). Eksik malzeme varsa temizliğe başlamadan önce tamamlanmalıdır.
2. Mutfaktaki çöp kovalarının içinde bulunan çöp poşetleri mutfak dışına çıkarılarak ağız bağlandıktan sonra çöp toplama merkezine taşınır.
3. Çöp kovası kirlenmiş iye yıkanarak temizlenir ve kurulanır.

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat EROĞLU
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

4. Mutfak temizliği sırasında toz kaldırılmasından kaçınılır.
5. Temizlik her zaman temizden kirli alana doğru yapılmalıdır.
6. Mutfak zemini çekçek ve faraş ile temizlenir, kesinlikle süpürge kullanılmaz.
7. Mutfaktaki tüm yüzeylerin (pencere önleri, radyatörler, yemek masası, vb.) tozu alınır.
8. Mutfak zemini temiz alandan başlayarak kapıya doğru fırçalanır ve paspaslanır (su ve sıvı deterjan kullanılır) ve hemen kurulanır (kuru mop ile).
9. Kapı kolları sıvı deterjanla yıkanmış bez ile silinir ve kurulanır.
10. Mutfakta pişmemiş et ile temas eden yüzeyler temizlik sonrasında dezenfekte edilmelidir.
11. Giderler çamaşır suyu ile defenfekte edilmelidir.
12. Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacak ve temizlik planı önceden sorumlu kontrol teşkilatına verilecektir
13. İş bitiminde temizlenen yerler ertesi güne temiz bırakılacaktır.
14. Yemek yapımından önce mutfak hijyeni ve personel temizliği tam olarak sağlanacaktır

Banyo-tuvalet temizliği:

1. Banyo ve tuvaletlerin temizliği en sona bırakılır.
2. Kirli mop kat arabasındaki kirli bölümüne konular ve temiz bir mopla yerdeki atıklar uzaklaştırılır.
3. Duş ve küvet temizliğinden önce fayanslar, ardından musluk, duş teknesi ve duşa kabin veya duş perdesi sıvı deterjan veya ovma maddesi ile silinmelidir.
4. Lavabo aynası cam temizleme maddesi ile silinmelidir.
5. Lavabo ve kenarları su ve sıvı deterjan veya ovma maddesi ile temizlenir.
6. Aynı bez yıkandıktan sonra lavabo arkasındaki duvar silinir.
7. Silinen tüm yüzeyler önce durulanıp ardından kurulanmalı kesinlikle ıslak bırakılmamalıdır.
8. Tuvalet temizliği için önce sifon çekilmeli, klozet içerisi sıvı deterjan veya ovma maddesi dökülerek tuvalet fırçası ile fırçalanmalı, klozet çevresi ayrı bir temizlik bezi (sıvı deterjan veya ovma maddesi) ile silinmelidir. Silme işlemi bitince durulama yapılmalı ve ıslak alanlar kurulanmalıdır.
9. Yer süzgeci su tutularak kaba kirlerinden arındırılır.
10. Tüm zemin mutfak temizliğinde kullanılan farklı bir paspas ile kapıya doğru silinir ve kurulanır.
11. Tuvalet kağıdı ve sabun kontrolü yapılır. Eksiklikler giderilir. Sıvı sabun kaplarının üstüne ekleme yapılmamalı, boşalan sabunluk yıkanıp kurutulduktan sonra tekrar doldurulmalıdır.
12. Tuvalet temizliğinde kullanılan bezler (mop, paspas dahil) gün sonunda sıcak su ve deterjanla çamaşır makinesinde yıkanmadan ve kurutulmalıdır.
13. Yemek asansörü yüklenici tarafından günde 3 kez, her yemek servisinden 30 dakika önce temizlenmelidir.

Artıkların Toplanması Bulaşık Yıkama ve Temizlik Yapılması

- Hastanemizde kullanılan hasta ve personel yemek araçları (tabak, kaşık, çatal, bıçak vb) hijyenik ortamda bulaşık makinesinde yıkanacaktır. Bulaşık yıkama ve temizlik ile ilgili tüm araç, gereç ve sarf malzemelerinin temini ile sıcak su tesisatının kurulması yüklenici tarafından yapılacaktır.
- Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan tüm malzemeler TSEK standartlarına uygunluk belgesine sahip olmalıdır.
- Bulaşıkların yıkanmasında titiz davranılacak, haftada bir kez ve gerektiğinde hasta ve personel tabakları için dezenfektan kullanılacaktır.
- Bulaşık yıkanılan ve atıkların toplandığı mekânlarda haşere ile mücadelede en etkin yöntemler kullanılacaktır. Bu konuda idare tarafından sürekli kontroller yapılacak ve en küçük aksaklıkta cezai işlem uygulanacaktır.
- Bulaşık yıkamada sıcak su kullanılacaktır.
- Yemek artıkları servis bitiminden sonra kalın plastik torbalara konacak ve ağız sıkı şekilde kapatılmış olarak derhal götürülüp ağız kapalı uygun çöp bidonlarına koyulacaktır.
- Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan fırça, sünger, mop, toz bezi, yer temizliği araçları vb. malzemeler her gün dezenfekte edilecektir.
- Yemek sonrası ve yemek pişirme sırasında meydana gelen bulaşıklar kliniklerde ofislerde, mutfak ve yemekhanelerde ise bu iş için ayrılmış bölümlerde gerçekleştirilecektir.

1. Mutfak Ve Kullanılan Malzemelerin Temizliği

A-Günlük Temizlik: Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütüğü, tezgâh vb. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacak, yer ve koridorlar günde 3 kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Sebzelelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERDOĐAN
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaklardır. Sebze yıkama evrelerinin, el yıkanan lavaboların, tuvalet, banyo ve soyunma odalarının dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfağa girişlerde galoş kullanılacaktır. Temizliği yapılan tabak, bıçak, kaşık, tepsi vs. malzeme ıslak bırakılmayacak, kurularak yerlerine kaldırılacaktır

B-Haftalık Temizlik: Logar, cam ve duvarlar ve yemekhane temizliği yapılacaktır.

C-Aylık Temizlik: Davlumbazların ağır kir ve yağ sökücü maddelerle temizliği, havalandırma sisteminin temizliği yapılacaktır. Mutfakta, 15 günde bir kez usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi yetkili olacaktır. Her ilaçlamadan sonra araç-gereç ve ekipmanlar deterjanla yıkanacaktır. İlaçlamada kullanılan ilaçlar CE belgeli, biogüvenlik sertifikalı olmalıdır. Veteriner, ziraat mühendisi veya biyolog tarafından uygun olduğuna dair imza alındıktan sonra, uygun haşere uygun ilaç olacak şekilde ilaçlama yapılmalıdır.

2. Gıda ve Soğuk Hava Deposu

A-Günlük Temizlik: Askı, tezgâh ve yerlerin temizliği, depoların sıcaklık ayarlarının kontrolü.

B-Haftalık Temizlik: Duvarlar, kapılar ve diğer yerlerin temizliği.

C-Aylık Temizlik: Kuru gıda depolarının raf, dolap ve yerlerin temizliği.

Gıda deposunda 15 günde bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi yetkili olacaktır.

3. Pişirme Sistemi Temizliği

A-Günlük Temizlik: Kuzine, isimler, devirme tavalarının işi bittikten sonra temizliği, et kıyım makinesi, sebze doğrama makineleri, tulumba makinesi ve diğer işi biten malzemenin temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınlardan kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği.

B-Haftalık Temizlik: Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği.

C-Aylık Temizlik: Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği.

4. Yemekhane ve Koridorlar

A-Günlük Temizlik: Bankoların, bulaşık hanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği. Kirlenen masa örtülerinin değiştirilmesi. Masa üstündeki tuzluk, peçetelik, vb. malzemelerin temizliği.

B-Haftalık Temizlik: Masa ve sandalyelerin deterjanlı sularla silinmesi. Su soğutucuların içlerinin ve dışının temizliği, camların silinmesi, perdelerin temizliği, cam sürahi, bardak, çatal, kaşık, yemek tabaklarının dezenfektan maddelerle temizlenip durulanması. Kirli veya temiz ayırt etmeden tüm masa örtülerinin yıkanması.

C-Aylık Temizlik: Duvarların ve yerlerin temizlenmesi ve gereken hallerde ilaçlama yapılması. Yemekhane ve koridorlarda, 15 günde bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır. Bu süre daha erken ilaçlama ihtiyacı doğması halinde kısaltılabilecek olup bu konuda hastane idaresi yetkisi olacaktır.

5. Kat Ofisleri:

A-Günlük Temizlik: Bulaşıkların yıkanıp kaldırıldıktan sonra tezgâhların, evyelerin, lavaboların ve yerlerin temizliğinin yapılması. Çöp kovalarının yıkanıp dezenfekte edildikten sonra kurulanması.

B-Haftalık Temizlik: Yemek dağıtımı ile ilgili araç ve gereçlerin temizliğinin yapılması; dezenfektan maddelere yatırılması; ısıtıcı yemek arabalarının ve thermobox' ların temizliği, Duvar ve fayansların silinmesi, cam ve kapıların temizlenmesi, giderlerin kontrol edilmesi ve gerekiyorsa temizlenmesi. Hastanemizde kullanılan Ben- Mari'ler için düzenli olarak kireç çözücüler kullanılacaktır.

C-Aylık Temizlik: Böcek ve haşerelere karşı 15 günde bir ilaçlama ve ilaçlama sonrası genel temizlik.

- Ayrıca yemek dağıtım aşamasında meydana gelen bütün kirlenmeler yüklenici tarafından temizlenecektir.
- Yemekhane müdürü temizlik çizelgesini kendi oluşturacaktır.

TEMİZLİK MALZEMELERİ

1. Hastane idaresi temizlik malzemelerinin depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahip olacaktır.
2. Mutfak zemin temizliğinde ıslak zemine uygun temizlik otomatu kullanılacaktır.
3. Her türlü deterjan ve temizlik maddesi Sağlık Bakanlığında üretim izni almış firmaların ürünleri olacak ve bu bilgiler etiket üzerinde görülecektir. Tereddüde düşüldüğü durumlarda ilgili belgeler muayene ve denetim komisyonuna ibraz edilmelidir. Etiketleme kurallarına uymayan ürün kesinlikle kullanılmayacaktır. Ürün kalitesi beğenilmediğinde ise bir başka ürün ile değiştirilecektir.
4. Yüklenici, temizlik ve hijyen ürünlerini kullanacak tüm personeli için aşağıdaki konularda teorik ve işbaşı eğitimleri verecek ve bu eğitimlerin tedarikçi deterjan firmasınınca da desteklenip belgelendirilmesi istenecektir. Ayrıca, düzenlenen bu belgelerin bir kopyasını kuruma periyodik olarak verilecektir.
 - a- Ürünlerin depolanması, taşınması ve kullanım sırasında dikkat edilecek güvenlik kuralları ve ilkyardım önlemleri kullanım aşamaları mutfağın ilgili alanlarına asılı olacaktır.

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat EROĞUL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

- b- Ürünlerin doğru ve uygulama talimatları doğrultusunda kullanımı, bulaşık makinesinin doğru kullanımı ve bakımı, kişisel hijyen, mutfak hijyeni,
c- Yüklenici temizlik ürünlerinin doğru kullanımını sağlamak amacıyla tedarikçi yükleniciye kurduracağı dozaj sistemlerinin kalibrasyon ayarlarını ve bakım çalışmalarını ayda bir kez yaptıracaktır.
5. Muayene ve Kontrol komisyonu yapacağı bütün kontrollerde yüklenicinin anlaşma yaptığı tedarikçi yüklenici ile ilgili olarak

- a- Dezenfektan özellikli toz veya katı deterjan kullanımına uygun pompa veya sistem sağlayıp sağlamadığı,
b- Aracı firma olup olmadığı,
c- İnsan, çevre ve güvenlik hususlarında sorumluluk uygulamalarının, bulunup bulunmadığı
d- Belediye ve hıfzısıhha kurallarına uygun, ürün güvenlik formu mevcut ürünler kullanılıp kullanılmadığı

Bu husustaki değişim talebi en geç 1 hafta içinde sağlanacaktır.

6. Temizlik görevlileri tarafından temizlik esnasında büro eşyalarında badana ve boyalarda tadilat gerektirecek bozulma meydana geldiğinde durum bir zabitla tespit olunacak, yenileme ve onarım yüklenici firma tarafından yaptırılacak.
7. Firma tüm temizlik malzemesi araç ve gereçlerin örneklerini hastane idaresine getirecek, bu malzemeler Hastane Müdürü, Enfeksiyon Kontrol hemşireleri tarafından onaylandıktan sonra uygun görüldükleri takdirde firma işe başlamadan önce malzemelerin % 20'si makine ve ekipmanların tamamı hastane ambar deposuna teslim edilecek. Malzeme ve gereçlerin geriye kalan kısmı % 20'lik dilimler halinde 4 ayda bir hastane ambar deposuna teslim edilecektir. Bu malzemeler yemekhane sorumlusu ve kontrol teşkilatı kontrolünde ambar depo sorumlusu tarafından dağıtılacaktır. Yılısonu itibarıyla (ihalenin bittiği tarih) artan temizlik malzeme ve gereçleri hastane ambarında kalacak, Yükleniciye teslim edilmeyecektir. Firma yalnızca (amortismanlı) iş makinelerini alacaktır.
8. Temizlik ekipmanları; eskidikçe, özelliğini yitirdikçe, idarenin isteği doğrultusunda yenisi ile değiştirilecektir.

Mutfak ve Yemekhane Hizmetlerinde Kullanılacak Malzemeler

Mutfak yemekhane ve kat ofislerinin temizliğinde bunlara ilave olarak Enfeksiyon Kontrol Komitesi'nin onay verdiği dezenfektanları kullanacaktır. Kullanılacak temizlik ürününün markası mutlaka teklifte belirtilecektir. Yüklenici idare tarafından kabul edilen ürünleri aynen temin edecektir.

FIRIN ELDİVENİ: Uzun konçlu, beş parmaklı, 250°C ısıya dayanıklı olacaktır. Kevlar eldiven olacaktır.

GALOŞ: 8 micron ölçülerinde, mavi renkte olacaktır.

MASKE: Tela kumaştan, beyaz renkte, çift katlı olacaktır. Burun kısmı bükülebilir olmalı. Buruna rahat oturmalıdır. Kulak arkasına geçirmeli olmalıdır. İple bağlanabilir özellikte olmamalıdır.

KOMBİNE KAT ARABASI: Yüksek özellikli polipropilen ve %100 çelik parçalardan imal edilmiş olmalıdır. Üzerinde farklı kullanımlar için renkli kovalar bulunmaktadır. Üzerinde 1 adet çöp torbası taşımaya uygun germe çubukları bulunmalıdır. Sap tutucu gibi pek çok aksesuar geçme şeklinde monte edilmelidir. 3 rafı olmalıdır. Üzerinde 2 adet 18 lt'lik presli mavi, kırmızı kova ve farklı kullanımlar için 4 adet renkli (mavi, kırmızı, yeşil, sarı) 6 lt'lik kovalar bulunmaktadır. .

ISLAK MOP: 700 kez yıkanabilir olmalıdır. Yüksek su emme özelliği olmalıdır. . Zeminde rahatça kayabilir özellikte olmalıdır. Mikro fiber kumaştan olmalıdır.

NEMLİ PASPAS: 700 kez yıkanabilir olmalıdır. Yüksek su emme özelliği olmalıdır. Zeminde rahatça kayabilir özellikte olmalıdır. Mikrofiber kumaştan olmalıdır.

ISLAK MOP GEREÇİ: Sapı alüminyum olmalıdır. Mop takılan kısmı alüminyum olmalıdır. Saplarda elle uyum sağlayan elin kaymasını engelleyen plastik materyal bulunmalıdır

NEMLİ PASPAS GEREÇİ: Sapı alüminyum olmalıdır. Paspas geçirilen kısmı tel olmalıdır. Saplarda elle uyum sağlayan elin kaymasını engelleyen plastik materyal bulunmalıdır

TEMİZLİK BEZİ: Renk kodlu (mavi, kırmızı, sarı, yeşil), hav bırakmayan mikrofiber bez olmalıdır. Islak, nemli ve kuru kullanım için uygun olmalıdır.

TEMİZLİK KİMYASALLARI:

AĞIR KİR VE YAĞ ÇÖZÜCÜ: Alkali madde olarak Sodyum metasilikat içerecektir. Ek olarak ayırıcı maddelerden EDTA sodyum tuzları da ilave edilmelidir. Durulama ile kolay uzaklaştırılabilir olacaktır. Korozyon etkisi çok az olacaktır, hatta korozyondan koruyucu olmalıdır.

KİREÇ ÇÖZÜCÜ: Asit madde olarak nitrik asit içerecektir. Korozyon inhibitörü maddeler de ek olarak karışımda bulunmalıdır.

BULAŞIK YIKAMA DETERJAN(ELDE): Anfoterik yüzey aktif ajanlar (sodyum alkin benzen sülfonat, sodyum lauril sülfat) ve Anyonik yüzey aktif ajanlar birlikte karışım halinde bulunmalıdır. Karışımdaki yüzdesi en yüksek olan maddeler anfoterik yüzey aktif maddeler olmalıdır. İyi emülsifiyer özelliğe sahip olmalıdır. Asit ve alkalide sabit olmalıdır. Sert sulara karşı toleranslı olmalıdır. Bakterisidal özelliği bulunmalıdır. Nemlendirici (lanolin) içermelidir.

EL DEZENFEKTANI: Dördüncül amonyum bileşikleri (QACs) içerecektir.

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERGÜL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

20

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

SIVI EL SABUNU: Gliserinli, parfümlü, nötr PH'da antibakteriyal özellikte, iyi köpüren cinsten ve koyu kıvamda olacaktır.

DEZENFEKTANINI GÖSTERMEYEN HİJYENİK, DEZENFEKTANLI PASPAS

1. Kenarları ve üstü kapalı olmalıdır.
2. 3 cm kalınlığında özel filtresi bulunacaktır.
3. Kir ve pislikleri tutmalıdır.
4. Yüksek dansitedeki malzemeden yapılmış olup, sağlam monoblok yapıda olmalıdır.
5. Kolay temizlenebilmelidir.
6. Yüze köpüklü sıvı dezenfektan çıkmalıdır.
7. Etkisi devamlı ve güçlü olmalıdır.
8. Paspasın içindeki sert ve dansitesi yüksek kısım sayesinde dezenfektan madde korunmalıdır.
9. Dezenfektan alt tabakada bulunmalıdır. Ayak ile gelen kirlerin dezenfektana teması önlenmelidir.
10. Koku yapmamalıdır.
11. Filtresi sayesinde üstü ve içi kolay temizlenebilir olmalıdır.
12. Kontrol etmek için hijyen kiti bulunmalıdır.
13. Dezenfektan etkisi 7-10 gün sürmelidir.
14. Paslanmaz çelik hijyenik paspas rampa paspasın her iki tarafında bulunmalıdır.
15. Paspasın boyunun ölçüsü hastane mutfağının giriş kapısına uygun olacaktır. Eni ise 80 cm olacaktır.

ODA PARFÜMÜ

Astım hastalarına, insan sağlığına zarar vermemelidir. 168 metreküpten fazla olmamalıdır. Etil alkol, bütan-propan karışımı olmalıdır. Spreyli oda parfümü olmalıdır. İvory veya Floral kokularında olmalıdır. Sağlık Bakanlığının izni ile üretilmelidir. Oda parfümü sprey aparatları ile birlikte verilecektir. Parfümler aparatlara uygun olmalıdır.

NOT: Temizlik malzemelerinin kullanma talimatı ve taşıma bilgisi ayrıca yazılı halde kontrol teşkilatına teslim edilecektir.

Muayene komisyonu tarafından görülüp kabulü yapılacak olan bu malzemelerden şahit numune ile mukayese edilecektir. Uygun olmayan numune veya temizlik maddesi kabul edilmeyecektir.

Ayrıca otomatik bulaşık makineleri ile yapılan yıkamalarda makineye uygun deterjan ve el ile yapılan yıkamalarda ise, orijinal elde bulaşık yıkama deterjanı, parlatici, kurulama bezi, eldiven, bulaşık teli ve süngeri; doktor ve personel yemekhanelerinde kullanılacak, sabun kâğıt havlu ve dispenser peçete firma tarafından temin edilecektir.

Yapılan iş ve temizliğin herhangi bir aşamasında hastaneye ait spanç, pet, maske ve eldiven vs. kullanıldığı takdirde derhal yasal işlem yapılacaktır.

NORMAL KAHVALTI, YEMEK VE DİYET YEMEKLERİNİN ŞEKLİ

NORMAL KAHVALTI İÇERİĞİ:

Hasta ve refakatçiler ile nöbetçi personele her sabah bir öğün kahvaltı verilir. Normal kahvaltı (gece ve sabah); süt, meyve suyu, çay, şeker, domates-salatalık (yaz dönemi), ekmeğin dışında 3 ayrı çeşit olarak verilecektir. Reçel-yağ, bal-yağ tek çeşit sayılır. Siyah çay dışında ıhlamur, ada çayı, yeşil çay verilecektir. Diyet kahvaltısı sorumlu üyelerin istemi doğrultusunda belirlenecektir. Kahvaltıda domates+salatalık + biber bir çeşit sayılacaktır.

Kahvaltıda verilecek peynir çeşidine göre muayene ve kontrol teşkilatının belirlediği miktara göre verilecektir.

Kahvaltıda kullanılacak şekerler tekli ambalajlarda olacaktır.

Kahvaltı saklamak için yüklenici buzdolabı bulunduracaktır.

Kahvaltıda çay haftada 5 kez olmak üzere, 1 bardak ve süt haftada iki kez olmak üzere 200 gramlık tetrapak ambalajlarda verilecektir. İdarenin isteği doğrultusunda 2 gramlık poşet çaylarda verilebilir.

Kahvaltı kapaklı 4 bölmeli köpük tabaklarda verilecektir.

NORMAL ÖĞLE VE AKŞAM YEMEĞİ (R3) İÇERİĞİ :

Her hastaya, refakatçisine ve personele öğle ve akşam 4 ayrı çeşit yemek verilecektir. Yemek saatleri idare tarafından belirlenerek, yükleniciye önceden bildirilecektir. Ekmeğin ve su çeşitlerinin dışında tutulacaktır, fiyata dahil hizmet arasında sayılacaktır. Öğle ve akşam yemeklerinin çeşitleri tümüyle ayrı olacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanacak yemekler; her anlamda kaliteli, miktar itibarıyla yeterli, gramaj listelerine uygun, profesyonel bir teknikte hijyen koşullarına, Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'na ve Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğine uygun olmak zorundadır.

Diyet yemeği yemesi zorunlu hastane personelinin gereksinimlerini raporlanıp hastane yemek sorumlularına bildirildikten sonra hastane beslenme ve diyet bölümünün vermiş olduğu listeler doğrultusunda yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Diyet hastalarının endikasyonuna ve ihtiyacına göre alabileceği diyetlerin içerikleri aşağıda belirtilmiştir.

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat EROĞUL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

R₁ İçeriği;

- Çay(şeker)
- Tanesiz komposto
- Meyve suyu
- Süt
- Ayran

Hastanın durumuna göre muayene ve kontrol teşkilatının belirttiği sayı ve miktarda

R₂ İçeriği;

- Poşet çay veya Bitki çayları (Poşet şeker veya yapay tatlandırıcı verilir.)
 - Süt
 - Taze meyve suyu veya Hazır meyve suyu veya Komposto
 - Peynir (beyaz veya karper veya kaşar veya krem veya dil peyniri)
 - Bisküvi (tatlı veya tuzlu veya Bebe Bisküvi çeşitleri)
 - Haşlama patates veya patates püresi
 - Reçel çeşitleri veya bal
 - Çorba çeşitleri
 - Muz
 - Yoğurt veya ayran
 - Muhallebi veya sütlaç veya yumurtalı muhallebi veya sup veya pelte veya meyveli jöle
 - Blenderize edilmiş özel karışımlar (süt veya yumurta veya bal veya bisküvi)
- sorumlu üyelerin uygun gördüğü taktirde ürünler tatlandırıcılı verilir. Özel tatlılarda aspartam içeren tatlandırıcılar kullanılacaktır.

R₃ İçeriği;

- Poşet çayları, bitki çayları (Poşet şeker veya tatlandırıcılı verilir.)
- Süt
- Meyve suyu, (Kontrol Teşkilatının tercihinine göre taze veya hazır meyve suyu kullanılacaktır.)
- Peynir (tuzlu veya tuzsuz) Beyaz Peynir veya Karper Peyniri veya Kaşar Peyniri veya Krem Peyniri veya Dilpeyniri
- Bisküvi (tatlı veya tuzlu çeşitleri) veya Bebe bisküvi çeşitleri) veya Poğaç
- Haşlanmış patates veya patates püre
- Reçel veya Bal
- Tereyağı
- Yumurta
- Çorba çeşitleri
- Pelte veya meyveli jöle
- Yoğurt veya Ayran
- Muhallebi veya (Sütlaç veya Yumurtalı muhallebi veya sup veya kazandibi)
- Et yemeği (Dana veya Hindi veya Tavuk veya Balık)
- Pilav veya Makarna
- Patates püresi, pirinç lapası

NORMAL YEMEK:

Normal yemeğe aşağıda belirtilen yiyeceklerden öğünlere 2 çeşit ilave edilir.

Sabah : Süt veya yumurta veya peynir çeşitleri (beyaz peynir veya karper peyniri veya kaşar peyniri veya krem peyniri veya dil peyniri) veya meyve suyu (taze veya hazır) veya bisküvi (tatlı veya tuzlu çeşitleri veya bebe bisküvi çeşitleri) veya poğaç veya reçel veya bal veya tereyağı veya söğüş salata.

Öğle ve Akşam : Et veya yoğurt veya salata veya meyve veya çorba, haşlanmış patates veya komposto veya muhallebi veya ayran veya cacık veya limonata veya kuru kayısı veya meyve suyu (kontrol teşkilatının tercihinine göre taze ve hazır).

DIYET YEMEKLERİ İÇERİĞİ

1. Hangi tür diyet yemeklerinin yapılacağı kontrol teşkilatı tarafından bir gün önceden saat 16. 30' a kadar yüklenici görevlisine bildirilecektir,
2. Ara öğünler 10.00, 15:00, 20:00 saatlerinde verilecektir
3. Diyet yemeklerinde zeytinyağı + mısır özü yağı karışımı kullanılacaktır. Tereyağı ve margarin kullanılmayacaktır. Diyet yemeklerinde kavurma, kızartma işlemi yapılmayacaktır.
4. Kahvaltı menüsünde yer alan çeşitler ve gramajları hastanın durumuna göre kontrol teşkilatı tarafından arttırılabilir veya değiştirilebilir. (örneğin diyabetli hastalara reçel olduğu gün, listedeki diğer seçeneklerden birinin verilmesi gibi)

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat EROĞUL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi

5. Hastane kontrol teşkilatı talimatına uygun olarak bir hastaya 5 çeşide kadar diyet yemeği verilir. Servise hazır bekletilecek diyet yemeği 8-10 çeşit olacaktır
6. Diyet yemeği alan personele diyetine uygun ana ve ara öğün verilir
7. Diyet yemekleri tuzlu ve tuzsuz olarak pişirilecektir.
8. Kahvaltı menüsündeki verilen çeşit miktarı hastanın diyetinin özelliğine göre artırılabilir veya değiştirilebilir
9. Katlarda yemek dağıtmaktan sorumlu olan kat garsonları, diyet alan hastaların başında bulunan yemek listelerini aynen uygulamak zorundadır. Firma tarafından görevlendirilen kat garsonları bu konuda muayene komisyonunun öneri ve isteklerini aynen yerine getirecektir.
10. Serviste yatan diyet hastalarının ara öğünleri hasta başlarındaki diyet listesine uygun olarak zamanında ve tam olarak verilecektir.
11. Serviste yatan diyet hastalarının, tükettikleri yiyecek miktarları aldıkları diyetin türüne ve hasta sayısına göre her gün değişiklik göstermektedir. Bundan dolayı hazırlanacak diyet yemeklerinin miktarı ve türü (gavaj, muhallebi, sakarinli muhallebi, sakarinli komposto, proteinsiz çörek, glutensiz ekmek, pelte, haşlanmış patates, yağsız çorba, yağsız makarna, yağsız pirinç pilavı.) muayene komisyonu tarafından günlük olarak bildirilecektir.
12. Diyet hastaları için hazırlanacak özel tatlılarda aspartam içeren toz tatlandırıcılar kullanılacaktır.
13. Öğünde verilecek yemekler teknik şartnamede bulunan iâşe listelerine uygun olarak hazırlanacaktır; - Et yemekleri
 - Çorba çeşitleri
 - Unlu gıdalar (pilav veya makarna veya fırın makarna veya börek)
 - Sebze yemekleri (Zeytinyağlı veya Etli)
 - Salata ve çeşitleri
 - Yoğurt veya ayran
 - Meyve suyu (kontrol teşkilatının tercihihine göre taze veya hazır meyve kullanılacaktır.)
 - Sütüü tatlı çeşitleri, jöle, meyve tatlıları
 - Meyve
 - Komposto veya Meyve Suyu
14. Özel diyet alan hastalar için, klinik hemşirelerinin belirleyeceği saatlerde kahvaltı, öğle-akşam yemekleri ve ara kahvaltı dağıtımı yapılacaktır.
15. Bazı özel hastalarda proteinsiz un, glutensiz makarna ve glutensiz ekmek gibi yiyecekler temin edilip, pişirilip, servise sunulacaktır.
16. Kliniklerde yatan hastaların özelliği göz önünde bulundurularak, normal yemek yiyen hastaların durumuna uygun gerekli değişiklikler yapılır. Bu değişiklikler rasyonda belirtilir.
17. Hasta bildirimleri (normal ve diyet yemekleri) servis sorumluları tarafından saat 16.00' a kadar yapılacaktır. Hasta yatış çıkışlarında artış veya eksiklikler , servis sorumluları tarafından değişiklik formu ile bildirilerek yemek dağıtımı bu değişikliklere göre yapılır. Refakatçi sayıları, hasta sayısı ile birlikte bildirilecektir.
18. Özel diyet hastalarına rutin olarak haşlama et, tavuk, köfte, pilav, makarna, yayla çorbası, püre, haşlama patates, özel çorbalar, zeytinyağlı sebze, salata, yoğurt, normal ve tatlandırıcıları olarak (komposto, muhallebi, pelte) glutensiz çörek yapılır
19. Ancak bu listede olmayan yemeklerde diyet uzmanlığınca menüye yazıldığı taktirde yüklenici firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır.

ARA ÖĞÜNDE KULLANILACAK YİYECEK VE İÇECEKLERİN GRAMAJ MİKTARI

Kontrol teşkilatının öngördüğü hastalara (diyet alan hastalar, radyoterapi ve kemoterapisi tedavisi gören hastalar, çocuk ve yaşlı hastalar ortopedi vs hastaları) yine Kontrol teşkilatının belirlediği saatlerde ve öğün sayısında aşağıda belirtilen yiyeceklerden 2 veya 3 çeşit olarak verilecektir.

Süt ve yoğurttan bir tanesi verilirse diğer gruplardan iki çeşit seçilip üç çeşitten oluşan bir ara öğün olarak kabul edilecektir.

- Süt (200 gram UHT)
- Taze meyve suyu (200 gram normal veya tatlandırıcı)
- Ayran (200 gram bardak)
- Yoğurt (200 gram bardak)
- Meyve (200 gram)
- Kek, poğaçı,
- Çiğ salata
- Haşlanmış veya püre edilmiş patates
- Limonata (Normal ve Tatlandırıcı)

Tunahan ATICI
Başhekim
Tutak Devlet Hastanesi

Murat ERGÜL
İdari ve Mali İşler Müdürü V.
Tutak Devlet Hastanesi

Ayşe BALTA
Tıbbi Sekreter
Tutak Devlet Hastanesi