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

İÇİNDEKİLER

Tanımlar	2
İşin Konusu	2
İşin Yapılma Yeri+Dağıtım	3
Hizmetin Süresi	3
Tekliflerin Hazırlanması Ve Değerlendirilmesi	3
Fiyatlandırma	3
Bildiriler	3
İş Yerinin Yükleniciye Teslimi	4
İşin Yürütülebilmesi İçin Gerekli Personel	4
İşin Kontrolü	10
İş Emniyeti Ve Sağlık Tedbirleri	12
Hukuki Ve Tıbbi Sorumluluk	12
Genel Hükümler	13
Cezalar Ve Kesintiler	15
Kullanılacak Araç- Gereçler İle İlgili Hükümler	15
Bakım Onarım İşleri	18
Yemekte Kullanılan Maddelerin Satın Alınması	19
Yemekte Kullanılan Malzemelerin Depolanması	20
Yemek Malzemelerinin Hazırlanması	21
Yemeğin Pişirilmesi	21
Yemeğin Servis Edilmesi	22
Yemeklerin Taşınması Ve Dağıtımı	23
Mutfak Hizmetlerinde Temizlik İşlerinin Yürütülmesi	25
Normal Kahvaltı, Yemek Ve Diyet Yemeklerinin Şekli	32
Menüler	35
Hastanemizde Çıkan Yemekler	38
10 Günlük Yemek Listesi	43
15 Günlük Diyet Yemek Listesi	43
Mutfakta İaşe Tabelası İle Kurallar	45
EK.1:İaşe Tabelası	
EK.2:Gıda Maddeleri İle İlgili Teknik Şartnameler	
EK.3:Mutfak Araç-Gereçleri Teknik Şartnamesi	
EK.4:Örnek Menüler ve Grup Yemekleri	

Cihan ÖZCAN
Aşçı

TANIMLAR

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

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

HASTANE: Eleşkirt 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 yetişmiş elemanlarını görevlendirecektir. Bu elemanlar muayene ve kontrol komisyonunu oluşturacaktır.

YETKİLİLER: Başhekim ve Müdür, Yemekhane ve Mutfak Sorumlusu, Muayene ve Kontrol Komisyonları

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

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

REFAKATÇİ: Yatan hastalara hastane idaresinin müsaadesiyle refakat eden kişilerdir.

KAHVALTI: Yatan hastalara ve nöbetçi personele verilecek olan kahvaltı.

DİYET KAHVALTI: Doktor istemi üzerine uygun görülen hasta ve personele verilecek kahvaltı.

NORMAL YEMEK: Hastane personeli ve hasta refakatçisine verilen 3 kaptan oluşan iaşe tablolarındaki miktarlara uygun olarak verilecek menüdür.

DİYET YEMEĞİ: Hastalara ve personele tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak doktor ve diyetisyen kontrolünde verilecek 6 kaba kadar çıkılabilen her türlü yemek ve besin maddeleridir.

ARA ÖĞÜN: Hastalara ve belirlenen personele ara öğün listesinden seçilip verilecek ek öğün.

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, ve 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 self servis 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	23.000	ADET
2	NORMAL YEMEK	60.000	ADET
3	DİYET YEMEĞİ	8.000	ADET
4	ARA ÖĞÜN	12.000	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 iaşe tabelalarına uygun olarak çıkarılacaktır.

Hastanemiz 25 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 iaşe edilen toplantı ve konferans misafirlerine yemek hizmeti verilmektedir.

1-İŞİN YAPILMA YERİ ve DAĞITIMI:

Yemek üretilecek mutfak:

- Eleşkirt Devlet Hastanesi Mutfağı(yemekler tek bir mutfakta yapılacak)

Yemek dağıtımı Eleşkirt 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 taşınılan binada devam ettirilir.

Eleşkirt Devlet Hastanesi kurumuna doğrudan bağlı olmayan kurumlara verilecek yemek hizmetinde taşıma ve personel yükleniciye ait olmayacak, sadece hizmetin devam ettirilebilmesi için uygun sayıda malzeme ve sayıya uygun yemek verilecektir.

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

Yemekhanelere hastanede kullanılan personel kartlarıyla entegre çalışabilecek turnike ve kartlı geçiş sistemi kurulacak, turnikeden geçip yemek yiyen personel sayısı belirlenecek, hasta ve refakatçiler ise hastane otomasyon sisteminde yemekhane ve mutfak sorumlusu ya da yemekhane kontrol komisyonu kontrolünde servis sorumlularının gireceği sayılar (Rasyon sistemi) üzerinden belirlenecektir.

5-BİLDİRİLER

Yüklenicinin sözleşmede belirttiği adresi ikametgâh adresi olarak kabul edilir. Aynı zamanda yüklenici sözleşmede resmi mail adresini bildirecektir. 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 Eleşkirt 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 mutfağın, yemekhanelerin ve idare tarafından verilecek tüm demirbaş ve ekipmanların sağlam şekilde yükleniciye teslim edildiğine dair ortak bir tutanak düzenlenir.

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	ÇALITIRILACAK PERSONELİN BRANŞI	PERSONELİN ÖZELLİKLERİ	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN SAYISI	ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN AŞGARİ ÜCRET ÜZERİNDEN ALACAKLARI MAAŞ
1.	AŞÇIBAŞI	Alanında en az 10 yıl deneyimli ve Ustalık Belgesi sahibi olanlar	1	AÜ*%40
2.	AŞÇIBAŞI YARDIMCISI	Alanında en az 5 yıl deneyimli ve Ustalık Belgesi sahibi olanlar	1	AÜ*%20
3.	BULAŞIKÇI	Konusunda en az 2 yıl deneyimli	1	AÜ*%10
4.	GARSON	Konusunda en az 2 yıl deneyimli olanlar	1	AÜ*%10

*AÜ:Asgari Ücretin kısaltması.

1. Hizmetin yürütülebilmesi için gerekli işçi sayısı ve nitelikleri tabloda gösterilmiştir. Yüklenici hastane idaresine muhatap olacak, idare düzeyinde bir yetkilisini mesai saatleri içerisinde bulunduracaktır. Hafta sonu ve tatil günleri için hizmeti aksatmayacak şekilde çalışmalarında düzenleme yapacaklar ve bunu idareye bildireceklerdir. Yüklenicinin çalıştıracağı elemanların diploma ve belgelerini işe başlamadan en az 7 (yedi) iş günü öncesinde idareye sunması zorunludur.
2. Tabloda belirtilen niteliklerin dışında, bir önceki sözleşme ile çalıştırılan var olan personel idarenin onayına sunularak devam ettirilebilir.
3. 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. İzin ve rapor durumlarında işi aksatmayacak sayıda personele izin verilecektir ve ayrıca izinler yemekhane sorumlusu veya yemekhane kontrol komisyonuna danışılarak ayarlanacaktır.
4. Yüklenici mutfak, yemekhaneler, servisler ve yemek yapımında çalışan personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Mutfak personelinin kıyafeti lacivert gömlek, pantolon, önlük, maske, kep ve ortopedik terlikten oluşacaktır. Terletmeyen özellikte tek kullanımlık kolluklar kullanılacaktır. Mutfakta bulaşık yıkayan, temizlik yapan personele lacivert renkte takım ve içine uygun renkte penye, önlük, çizme, eldiven verilecektir. Garsonlar ise siyah pantolon, beyaz gömlek, papyon, siyah yelek (kışın yelek yerine uzun kollu süveter) ve siyah ayakkabı giyeceklerdir. Personellerin terlikleri temiz, ayakkabıları boyalı, saç kısa, bıyık ve sakal olmayacaktır. Personelin kıyafetinde hiçbir zaman yırtık ve sökük olmayacak, ütülü ve temiz olacaktır. İş kıyafetleriyle hastane içi veya dışına kesinlikle çıkılmayacaktır. 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.
5. Yüklenici idarenin haberi olmadan kliniklerde yemekhanelerde ve merkez mutfakta eleman değiştirmeyecektir. Hastane idaresince değiştirilmesi talep edilen personel (yazılı uyarılan davranışların devam etmesi halinde) derhal değiştirilecektir. Yüklenici çalıştıracağı personeli Hastane idaresinin onayına sunacaktır. Hastane idaresinin onayına sunulmayan veya onayından geçmeyen personel çalıştırılmayacaktır. Yüklenici tarafından çalıştırılacak personele dosya

tutulacak, içinde kimlik bilgileriyle, güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacak ve yüklenici kontrol komisyonu tarafından denetlenecektir. Yüklenici adına çalışan personel hakkında oluşabilecek suç durumunda yüklenici sorumlu olacaktır ve hastanenin zararını karşılayacaktır.

6. Yüklenici bu işte çalışan işçilerin yasal haklarını aynen kabul etmiş olacaktır. Yüklenici çalıştıracağı 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.
7. Yüklenici çalıştırdığı personelin yemeğini kendisi karşılayacaktır. Hastane yemekhanede çalışan personel için yemek ödemesi yapılmayacaktır.
8. Çalışan elemanların eğitimi yüklenici sorumlusu tarafından ayda bir yapılacaktır. Yüklenici yıllık eğitim planını hazırlayacak ve eğitim dokümanlarını idareye teslim edecektir. Kontrol komisyonu şirket tarafından yapılan eğitimleri denetleyecektir. İdare gerek duyduğunda eğitim planında değişiklik yapabilecektir.
9. Görevli personel idarenin söylemi üzerine mutfak ve yemekhane içerisinde farklı görev yerlerinde çalıştırılabilecektir.
10. Yüklenici personelin iş tanımlarını yapmakla yükümlüdür. Ayrıca personelin çalışma saatlerini ve izinlerini gösterir çizelgeyi, vardiyaları (haftalık ve aylık çalışma çizelgesini) Hastane kontrol komisyonuna yazılı olarak bildirecektir. Aşçı ve garsonların çalışma saatleri yüklenici tarafından idarenin onayına sunulacaktır.
11. Çalışan personel hastanenin, mutfağın, kat mutfaklarının ve yemekhanelerin hiçbir kısmını kesinlikle yatakhane olarak kullanamayacaktır. Personeller için soyunma dolabı yüklenici tarafından karşılanacak, idarenin uygun gördüğü bir yere kurulacaktır. Eksik gelirse yüklenici eksikliği giderecektir.
12. Yüklenici çalıştığı mekanlarda malzemenin korumasını sağlamakla yükümlü olup, her türlü sorumluluk yükleniciye aittir.
13. Yüklenici tarafından çalıştırılacak işçiler 18 yaşından küçük, 60 yaşından büyük olmayacaktır. Yüklenici, hastane idaresinin istihdamını uygun görmediği personeli çalıştırmayacak ve gerektiğinde değiştirecektir.
14. Mazeret, yıllık ve sıhhi izin vb nedenlerle 1 den fazla kişi izine ayrılmayacaktır.
15. Güvenlik nedeniyle işçiler çıkış saatlerinde hastanemiz kapı görevlileri veya görevlendirilenler tarafından aranabilir (bu arama yüklenicinin zarardan sorumluluk vecibesini kaldırmaz).
16. İşçiler ve işçilerle ilgili yöneticilerin bina dâhilinde ve çevresinde kazaya uğramaları, yaralanmaları veya hayatlarını kaybetmeleri halinde bütün sorumluluk yükleniciye ait olacaktır. İş sağlığı ve güvenliğiyle alakalı tüm önlemleri yüklenici almakla yükümlüdür. İdareden kaynaklı bir problem olduğundan yüklenici tarafından yazılı şekilde idareye bildirilmedikten sonra idare sorumlu olmayacaktır.
17. Çalışan personellerden biri yüklenici tarafından aynı zamanda firma sorumlusu olarak belirlenip, iş başlangıcıyla beraber resmi olarak idareye bildirilecek ve idarenin uygun görmediği durumda yüklenici sorumlusunu değiştirecektir. Ayrıca tüm yazışma ve elden tebliğler yüklenici firma adına firma sorumlusuna yapılacaktır.
18. Aşçıbaşı ve şirket sorumlusu yüklenicinin 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.
19. Yemek üretim ve dağıtımı yüklenici aşçıbaşı eşliğinde ve sorumluluğunda yapılacaktır.
20. Personel mutfakta giydiği kıyafetle mutfak dışında dolaşmayacaktır. Mutfak, bulaşık ve servis kıyafetleri ayrı olacaktır.
21. 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. Yüklenici mensubu kişiler depolarda veya mutfağın içerisinde dolaşıp kendi adlarına denetim yapamayacaktır. Yüklenicinin belirlediği şirket sorumlusu dışında şirket adına kimse denetim yapamayacak, işin işleyişine karışamayacaktır. Aksi takdirde cezai işlem uygulanacaktır.

22. Yüklenici hastane mutfağında çalışan personeli başka yerlerde (yüklenicinin diğer işlerinde) görevlendiremez. Personelin başka bir işte çalışması yasaktır.
23. 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 yemekhane ya da mutfaklarda çalışılmayacaktır.
24. Çalışma saatleri ve işçi dağılımı iş akışı içinde idare onayı alınarak değiştirilebilir.
25. Yüklenici, personel giriş, çıkış ve vardiya işlemlerini yazı ile idareye bildirecek ve idarenin onayından sonra uygulamaya koyacaktır.
26. Yüklenici işveren sıfatıyla çalıştırdığı personeline karşı muamele ve iş mevzuatından doğan ödevlerinden doğrudan doğruya sorumludur.
27. Yüklenici yetkilisi tüm konularda idare tarafından tamamen yetkili kabul edilip, idare tarafından kendisine tevdi edilen tüm yazıları firma adına almak mecburiyetindedir. Yazı yüklenici yetkilisi tarafından imza karşılığı teslim alınmadığı takdirde, idare tarafından tutulacak bir tutanakla, yazı firma tarafından imza karşılığı alınmış kabul edilecektir.
28. Firma çalıştıracağı her personel için bir dosya tutacak, aşağıdaki belirtilen belgeler her zaman dosyada hazır bulundurulacaktır. Dosyanın bir örneği idareye teslim edilecektir.

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

Faturalarının ödenebilmesi için aşağıda belirtilen evrakların yüklenici 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
- 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.

29. Yüklenici 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.
30. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelin; HBS antijeni negatif(-) ise ve HBS antikoru pozitif değilse, hepatit aşılarını yaptırmakla yükümlüdür.
31. Yüklenici çalıştıracağı 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 ve kontrol komisyonuna resmi evrakla bildirecektir.
32. Yapılacak portör muayeneler, tahlil ve tetkikler hastanemizde yaptırılacak, ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır.
33. Grip, nezle, ishal vb hastalığı olan personel kontrol komisyonunun uygun gördüğü yerde çalıştırılacaktır.
34. Yüklenici tarafından yapılacak olan muayeneler aşağıdaki gibidir.

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

35. Firma çalışanlarının vardiyaları idare tarafından belirlenecektir. Vardiya şeklinde çalışma gerçekleşmezse yüklenici personeline ek mesai ödeyecektir. Ek mesai ücreti hastaneden talep edilmeyecektir. Yüklenici firma ek mesai ücretlerini personeline ödediğine dair yazılı evrak ve banka dekontu getirecektir. Vardiya listeleri idareye bildirilecektir.
36. Firma elemanları çalışma esnasında tanıtıcı yaka kartlarını takmak zorundadırlar.
37. Yüklenici, çalışan personelinin, idarece uygulanmakta olan usul ve kaidelere uymalarını sağlamalı, hizmet binaları içinde izinsiz dolandırmamalıdır.
38. İş kıyafetlerinin temizliği ve yıkanması yükleniciye ait olacaktır.
39. Yüklenici kurumumuzdan emekli olan veya ayrılan personeli istihdam edemeyecektir.
40. Hastanemizde yüklenici tarafından görevlendirilecek personeller ile ilk işe başlayanlara yüklenici ve hastane yetkililerince hizmet içi eğitim verilecektir.
41. Personelin seçiminde hastane idaresi, yemekhane kontrol komisyonu varsa hastane diyetisyenleri yetkili olacaktır.
42. Yüklenici çalışan tüm personelin iş akış şemaları ve iş tanımlarını yaparak hastane idaresine teslim edecektir. İş akış ve görev tanımları yemekhane kontrol komisyonu tarafından değiştirilebilecektir.
43. Mutfaklar habersiz terk edilmeyecektir. Personel mesai saatlerine uymak zorundadır.
44. Personel görevini, kendisine verilen özel giysilerini giyerek yerine getirecektir. Görevi dışında, verilen özel giysilerini giymeyecektir. Giysisini temiz ve ütülü bulunduracaktır.
45. Yüklenici personeli çalıştığı yerin tertip, düzen ve temizliğine özen gösterecektir.
46. Kıyafetiyle bağdaşmayacak biçimde kolye, madalyon, künye, rozet, alyans dışındaki diğer yüzükler vb. gibi şeyler takmayacaktır. Mutfak içerisinde ve görev sırasında postal ve kaban giymeyecektir.
47. Yüklenici; personelinin el, yüz, tırnak ve vücut temizliğine dikkat edecek, Özellikle hastalara karşı ikaz ve engellemeleri zorunlu kalmadıkça yapmayacak, durumu servis sorumlularına iletecek, zorunlu kaldığı durumlarda ise nazik olacaktır.
48. Yemek servisi işçisi, görev mahallini herhangi bir nedenle terk etmek zorunda kaldığında, gideceği yeri yemekhane kontrol komisyonuna bildirecek ve/veya başka yerden eleman kaydırarak terk edebilecektir. İşçi elindeki işi bitirmeden, görev mahallini terk etmeyecektir. İşi erken biten personel mesaisinin bitmesini beklemek zorundadır.
49. Yüklenici; özel durumlarda ve idare tarafından gerekli görülen zamanlarda eğitim veya diğer konularda görüşme yapmak üzere tüm elemanların toplanmasını sağlayacaktır.

50. Yüklenici, hiçbir şekilde yemekhane kontrol komisyonunun ve idarenin onayı-izni olmadan personel rotasyonu yapmayacaktır.
51. 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.
52. Yüklenici taahhüt ettiği hizmetler için çalıştırdığı personelin denetimini kendisi sağlayacaktır. İstenilen özelliklerde hijyen ve giyim kurallarına uygun olmayan ve görev tanımına, iş bölümüne ve rotasyona aykırı davranış sergileyen personel hakkında tutanak tutulup işlem başlatılacaktır. Ayrıca yükleniciye işin aksamasına mahal veren personelin denetimini sağlayamadığı için cezai işlem uygulanabilecektir.
53. Yüklenici personelinin, hastaların güvenliği ve tıbbi ihtiyaçlarını içeren konulardaki tüm talimatlara uyulmasından sorumludur.
54. Yüklenici işlerin yürütülmesinde, gerektiği şekilde eğitim ve öğretim görmüş diplomalı özellik arz eden durumlarda sertifikalı personel çalıştıracak, bu personelin seçiminde yemekhane kontrol komisyonu ve idarenin uygun gördüğü kişiler işe alınacaktır.
55. Yüklenici çalıştıracağı personelin hastaneye geliş-gidiş servis hizmetlerini ve sağlık vb. sorunlarını kendisi çözümleyecek, bunun için idaremizden hiçbir talepte bulunmayacaktır. Personelin yol ve yemek ücreti yükleniciye ait olup hastanemiz servis araçları kesinlikle kullanılmayacak ve personel kartla yemek yemeyecektir.
56. İşe geç geldiği saplanan ve mesai saatlerine uymayan personel hakkında 3 tutanak tutulduğu takdirde idare tarafından işten çıkarılabilecektir.
57. Ana mutfak, kat ofislerinde ve kliniklerle genel yemekhanelerde servise katılan (yemek dağıtanlar) mutlaka eldivenli, maskeli, kolluklu ve boneli olacaklardır.
58. 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.
59. 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. İdare tarafından önceden onaylanması kaydı ile nöbet/vardiya değişiklikleri kabul edilecektir.
60. Hastane binasında kartlı sistem ile giriş çıkış uygulaması başlatıldığında, bu kartlar proximitiy manyetik alan kart olup, yüklenici tarafından çalıştırdığı personel sayısınca 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 idareye iade edilecektir.
61. İş başlangıcıyla beraber ilk gün yüklenici firma tarafından proximitiy manyetik alan kart sistemiyle çalışan turnike sistemini hastaneye bağlı tüm yemekhanelere kurmakla yükümlüdür. Turnikenin yükleniciden kaynaklı kurulmadığı her gün sözleşmede belirlenen cezai işlemler yazılı uyarıya gerek kalmaksızın uygulanacaktır. Sonradan açılabilecek birimlerin veya binaların yemekhanesi olması durumunda idarenin talebiyle uygun görülen yerlere turnike sistemi ve bariyerler kurulacaktır. Turnike sisteminde kullanılan yazılım hastanemizde kullanılan personel kartlarıyla uyumlu olacak yemek için ayrıca kart kullanılmadan personel kartlarına tanıtım işlemi yapılacaktır.
62. Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık ve benzeri bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
63. Personel pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunmamalıdırlar.

64. Yüklenici her bir çalışanının yol ihtiyacını, 26 (yirmi altı) iş günü üzerinden yol parası olarak karşılayacak veya yüklenici tarafından servis konulduğu takdirde, servisi kullanmayanlara bilet verilecektir.
65. Çalışan personelin yıllık izin hakkı vardır. İzinler yürürlükte olan iş kanununa göre verilecektir. İşi aksatacak sayıda kişiye izin verilemez.
66. Personelin uyması gereken kurallar:

- Hastane koridorlarında yüksek sesle konuşmamak,
- Hastaları rahatsız edecek davranışlardan kaçınmak,
- Hiçbir koşulda kendisi ve 1. derece yakını dışında (anne, baba, eş çocuk) iş takibi yapmamak,
- Kendilerine gösterilecek olan yer ve saatler dışında mutfak ve yemekhanenin herhangi bir bölümünde bir şeyler yiyip içmemek,
- Özel hayatını iş yerine taşımamak,
- Çalışma saatleri dâhilinde siyasi ve ideolojik konuşma ve davranışlar içinde bulunmamak,
- Çalışırken sanitasyon ve besin hijyeni için gerekli olan malzemeleri (eldiven, bone, kep, maske, kolluk vb) kullanmak,
- Her gün duş almak, kişisel hijyenine azami özen göstermek,
- İdarenin verdiği ihale konusu iş ile ilgili görevleri yerine getirmek.

PERSONELİN MESAİ SAATLERİ İÇİNDE GİYECEĞİ KIYAFETLERLE İLGİLİ HÜKÜMLER

Aşağıda 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 yemekhane kontrol komisyonuna teslim edecektir. Elbiseler komisyon kontrolünde yüklenici 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 kontrol komisyonuna teslim etmek zorundadır.

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

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. AŞÇILAR İÇİN

1. Yıllık dörder (4) takım verilen özelliklerde (leke tutmayan ve terletmeyen cinsten) pantolon (yanda kırmızı şeritler olacak, diğer alanlar lacivert renkte olacak), üst forma (lacivert renkte yanda kırmızı şeritli) ve kep (kırmızı şeritli)(2'si uzun 2'si kısa kollu)
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
5. İlave olarak dört adet yandan çıt bantlı baştan geçmeli önü ve arkası kapalı kalın muşamba önlük ve iki çift çelik örgü eldiven

B. GARSONLAR İÇİN

1. Yıllık 2'şer takım verilen özelliklerde siyah/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 4 çift terlik (Ortopedik ve kaymaz olacaktır. (2 siyah, 2 beyaz renk)
4. Yıllık 3 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört

5. Yıllık 2'şer takım lacivert leke tutmayan ve terletmeyen cinsten pantolon ve üst forma(formaların 1'i uzun 1'i kısa kollu olacak)

C. BULAŞIKÇI, TEMİZLİKÇİ İÇİN

6. Yıllık 4 takım verilen özelliklerde (lacivert leke tutmayan ve terletmeyen cinsten) pantolon ve üst forma(formaların 1'i uzun 1'i kısa kollu olacak)

1. üst ve alt iş elbisesi
2. Yıllık 4 adet Muşamba önlük(idarece istenilen kalite),
3. 4 adet lastik çizme
4. Yıllık 4 adet bisiklet yaka pamuklu penye-tişört
5. 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, polyemid karışımı olmayacaktır. İçi astarlı olacaktır. Personelin beden numaralarına uygun olacaktır. Beden numaraları bildirilecektir.

AŞÇI GÖMLEĞİ: Alpaka kumaştan yapılmış olacaktır. İçinde polyester, naylon, polyemid 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. Sıcağı 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. Saya 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 09.00-10.30'a alınacaktır. Cuma günü saat 09.00-14.30'da cumartesi, pazar, pazartesi gününün erzakı gelecektir. İdarenin oluşturacağı bir kontrol komisyonu tarafından özel teknik şartnamede yer alan evsaflara göre denetlenerek uygun olanlar alınacak, kuruma gelen malzemeler uygun görülmezse hafta içi en geç saat 14. 00'a kadar, hafta sonu için cuma günleri getirilen malzemeler aynı gün en geç 16.00'a kadar yenisi ile değiştirilecektir. Bu saatler dışında getirilen malzemeler kabul edilmeyecek, cezai işlemler uygulanacaktır. 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. Depolara girişi yapılan tüm malzemeler hastanenin denetiminde olacaktır. 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. Menüde yer alan yemeklerin yapım şekli konusunda Kontrol Komisyon Başkanı onayı alınacaktır.
3. Üretim ve dağıtım sırasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek, gıdalara doğru hapşırmak, öksürmek yasaktır. Üretim ve dağıtım sırasında eldiven, bone, maske, kolluk, kep vb kullanmak zorunludur.
4. İdare tarafından görevlendirilen Kontrol Komisyonu, gıdaların depoya alımından, hazırlanması, pişirilmesi, servisi, atıkların kaldırılmasına kadar her safhada kontrol ve denetleme hakkına sahip olup, görülen aksaklıkların giderilmesi için yüklenici[illegible]

yaptırır. Kontrol komisyonu 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 (hafta içi saat 14.00, cuma günleri 16.00'a kadar) değiştirmek zorundadır. Değiştirmediği takdirde idari şartnamenin ve sözleşmenin ilgili maddesinde belirtilen cezai hükümler uygulanır.

6. Pişirilen yemeklerden ve pişirme sırasında kullanılan sudan (250 cc) alınan numuneler ağzı kilitli poşetlerde veya BPA'sız yiyecek saklanmasına uygun plastik kutularda kapalı olarak soğuk hava deposunda ya da buzdolabında 72 saat bekletilecektir. Herhangi bir zehirlenme şüphesi durumunda konuyla alakalı görevlendirilmiş bilir kişilerin gerekli gördüğü numuneler alınıp yine bilir kişilerce uygun görülen analizler yaptırılacaktır. Bu tür kontrol ve diğerlerinin tüm masrafı (kilitli poşet vs.) yüklenici tarafından karşılanacaktır.

7. Numunelerin uygun olmadığı rapor edildiği takdirde hastane idaresi tarafından yüklenici hakkında cezai işlem uygulanacaktır

8. Kontrol komisyonu gözetiminde yiyecek maddeleri kazana girmeden veya hazır hale getirilmeden önce iaşe edilecek kişi sayısı ve ekteki şartnamede belirtilen gramajlara uygun olup olmadığı kontrol edilecektir. Gramaj kontrol işlemi gerek görüldüğü takdirde dağıtılan porsiyonlardan yapılır.

9. İaşe tabelalarının hazırlanması yüklenici sorumlusu tarafından bir gün önceki ve bir hafta önceki servis günü yemek yiyen kişi sayısına göre hesaplanıp kontrol komisyonuna sunulacak ve yine komisyon gözetiminde tartımlar gerçekleştirilecektir. Ayrıca iaşe tabelaları düzenli olarak dosyalanacaktır. Gramajlara uyulmadığı takdirde cezai işlem uygulanacaktır.

10. Teslim-tesellüm belgeleri her gün gelen malzemeler için günlük olarak yüklenici firma sorumlusu tarafından düzenlenecek, yemekhane kontrol komisyonu üyelerinin imzasıyla dosyalanacaktır.

11. Yemekler kalite ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar yataklı tedavi kurumları işletme yönetmeliğinde belirtilen gramajdan aşağı olmayacaktır.

12. Mutfağa kontrol komisyonunun kontrolü dışında hiçbir malzeme alınmayacaktır. Belirtilen malzemeler miktar ve kalite yönünden kontrol komisyonunun onayı olmadıkça depolara konulmayacak ve yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.

13. İş başlangıcının ilk haftasında kullanılacak tüm malzemeler (et ve sebze-meyve hariç) için numune örnekleri getirilecek ve seçilen ürünler dışında başka ürün iş bitimine kadar kabul edilmeyecektir.

14. İdare gerek gördüğünde işçileri kontrol eder. Görülen eksiklikler yüklenici tarafından derhal giderilir.

15. İdarece görevlendirilen kontrol komisyonu şartnamedeki herhangi bir maddenin yerine getirilmediğini veya şartnameye uygun olmadığını tespit ettiğinde İdareye tutanak ile durumu bildirir. Yüklenici ile direkt bağlantıya geçmez.

16. Gerek görüldüğünde ihaleye teklif veren yüklenicilerin mutfak ve depoları ihale sonuçlanmadan önce idarece belirlenen ekip tarafından denetlenecektir.

17. İdare mutfakta gerek gördüğü sayıda gözlemci bulunduracak, yüklenici buna itiraz etmeyecektir.

18. Hazırlanan yemekler kontrol komisyonu tarafından kontrol edilip " *Servise Uygundur* " onayı alındıktan sonra servis edilecektir. Hazırlanan yemek numuneleri en geç öğle öğünü için 11.00'da akşam öğünü için 16.30'da kontrol için hazır bulundurulacaktır. Kontrol komisyonu tarafından kontrol yapılmadan yemek servisi kesinlikle yapılmayacaktır. Kontrol komisyonu tarafından uygundur 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.

19. Kontrol komisyonu hizmetin her aşamasında (gıda maddelerinin hastaneye kabulünden yemek pişirilmesi ve çöplerin ortadan kaldırılmasına kadar) gerekli kontrolleri ve denetimleri yapar, aksaklıkların ortadan kaldırılması için yüklenici sorumlusuna gerekli uyarıyı yapar. Yüklenici bu eksiklikleri verilen süre içinde yerine getirmekle sorumludur. Eksiklik ve aksaklıkların devam etmesi halinde yazılı veya sözlü olarak hastane idaresine bildirir. İdare tarafından gerekli işlemler yapılır.

20. Yüklenici tarafından sorumlu olarak resmi şekilde belirlenip idarenin onayladığı personel iaşeden sorumlu olacaktır. Görevlendirilecek personel her gün ve bir hafta önce servis günü yenen yemek sayısına göre bir sonraki günün menüsüne uygun iaşe tabelaları hesaplayacak kontrol komisyonuna sunacak ve komisyon ile tartımları 1 gün önceden yapıp yemek hazırlıklarını başlatacaktır.

İŞ EMNİYETİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ

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

İş sağlığı ve güvenliğiyle alakalı gereken tüm tedbirleri almakla yükümlüdür. Hastaneden kaynaklı problemleri idareye yazılı şekilde bildirmezse idare hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir.

HUKUKİ VE TIBBİ SORUMLULUK

1. Bu hizmeti sunarken doğacak olan hukuki ve tıbbi sorumluluk yükleniciye aittir.
2. Yemek pişirilmesiyle ilgili olarak yüklenici personelinin SGK, maliye, belediye vb 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.
3. Hastane mutfağında pişirilen yemeği, yüklenici idare onayı olmadan dışarı çıkaramaz.
4. 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.
5. *5179 sayılı Gıdaların Üretimi tüketimi 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 gerek yemek pişirmede gerekse hizmetlerde yapacağı her türlü yenilik ve değişiklik için Hastane İdaresinin iznini alacaktır.
10. Yüklenici üretim mutfaklarında pişirilen yemekleri, hastane mensubu olmayanlara hiçbir şekilde satmayacaktır.

11. Herhangi bir nedenle yemek üretimi yapılamaması halinde veya fazla çalışma yapılan zamanlarda idarenin talebi üzerine hastane personeline yemek veya kumanya vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.
12. Bitkisel atık yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 19.04.2005 tarih ve 25791 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Bitkisel atık yağların kontrolü yönetmenliği" ile belirlenen yükümlülüklerine yerine getirmek suretiyle bertaraf yüklenicinin sorumluluğundadır.
13. 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.

GENEL HÜKÜMLER

1. Yemekhanede yemek yiyen kişi sayısı; hastane kimlik kartıyla turnikeden geçen kişi sayısı esas alınarak değerlendirilecektir. Yemek yiyen yatan hasta ve refakatçi sayıları servis sorumlularının hazırladığı rasyonlarla, hastane otomasyon sistemi üzerinden girilen sayılar doğrultusunda belirlenecektir. İmza karşılığında yemek verilmeyecek, aksi durumlarda cezai işlemler uygulanacaktır.
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. Hastane personellerinden radyasyona ve kimyasal maddelere (boya, tiner vb) maruz kalan,kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede,röntgen ve benzeri bölümlerde çalışan ve kontrol komisyonu tarafından belirlenen kişilere idarenin onayı sonrasında personel ara öğünü verilecektir.
6. Yemekhanede kullanılan masa ve sandalyeler idare tarafından sağlanacaktır ancak eksiklik olması durumunda eksiklikler yüklenici tarafından giderilecektir. Masa örtülerinde kullanılacak kumaş leke tutmayan, kırışmayan, tüylenmeyen, elektriklenmeyen, kaymayan, kolay ütülenebilir, sık yıkanmaya uygun özellikte, açık renkte olmalıdır. Kirlendiği zaman değiştirilecek şekilde iki farklı renkte kapak ve bir alt örtü olacak şekilde yüklenici tarafından temin edilecek, günlük yıkanmasını ise yüklenici üstlenecektir. Masa üstüne en az 5 mm kalınlığına sahip masaların boyutlarına özel, kenarları zımparalı köşeleri oval tamperli masa camları konulacak ve tüm ürünler komisyonun onayına sunulduktan sonra kabul edilecektir.
7. Yemek dağıtımı yapılan tüm yemekhanelerde iş başlangıcının ilk gününde turnike sistemi kurulacaktır. Yemek dağıtım sırasında izdihamın önüne geçilmesi için bariyerlerin kurumu yükleniciye aittir. Turnike sisteminin sağlıklı çalışması yüklenici sorumluluğundadır. Yüklenici kaynaklı aksaklıklar tespit edildiğinde verilen süre içerisinde giderilmezse sözleşmede belirtilen cezai hükümler kontrol komisyonu tarafından uygulanacaktır.
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, ölçümlerin düzenli olarak formlara işlenmesini sağlamak ve gerekli tüm bilgileri günlük vermek yüklenicinin sorumluluğundadır.

10. Mutfakta bulunan mevcut demirbaş malzemelerin idarenin ve komisyonun isteği doğrultusunda verilen süre içerisinde kullanıma uygun hale getirilmesi yüklenici sorumluluğunda olup yapılacak bakım, onarım, tadilat-tamirat işlemleri için idareden bir talepte bulunulmayacaktır. Süre sonunda giderilmeyen eksiklikler için cezai işlemler uygulanacaktır.

11. 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-eylül ayları arası (eylül 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. İlaçlama raporları en geç ilaçlamanın yapıldığı günü takip eden ilk iş günü kontrol komisyonuna resmi yollarla teslim edilecektir.

12. Hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan en az 15 kişi olduğu taktirde bütünüyle bu kişilerin sağlık masrafları ve işgücü kayıplarının maddi tazminatı yüklenici tarafından karşılanacaktır, hekim zehirlenme raporunu beklemeden idare uygun gördüğü durumlarda tüm masraflar yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere yemek numunelerini inceletmeye gönderebilecektir.

13. Eleşkirt Devlet Hastanesi mutfağında/yemekhanesinde meydana gelebilecek tamir, tadilat, mutfağın yenilenmesi, kaza (su baskını, kazan patlaması, doğalgaz kaçağı vb) ve herhangi bir grev ya da işi bırakma halinde yüklenici, bu şartnamede belirtilen şartlara uygun üretilmiş yemeği temin etmek ve hizmeti aksatmadan yürütmek zorundadır.

14. İdare uygun gördüğü zamanlarda mutfak, klinik mutfakları, yemekhaneler ve depolar ile verilen hizmeti denetleyerek, eksik ve bozuk malzemenin temini ve tamirini talep eder. Yüklenici verilen süre içinde bu eksikleri gidermek zorundadır.

15. Klinik mutfaklarının düzeni, dağıtım için çıkarılmış malzemelerin saklanması ve hastaya diyetinin eksiksiz verilmesini sağlamak yüklenicinin sorumluluğundadır. Artan yemekler dökülecektir.

16. Yüklenici atık yağların değerlendirilmesi hususunda yaptığı sözleşmeyi ve atık yağların teslimatında aldığı belgeyi idareye vermek zorundadır. Atık yağlar kesinlikle mutfak logarlarına verilmeyecektir.

17. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü; Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), ekte verilen yiyecek teknik şartnamesine uygun olacaktır.

18. Genel salgın hastalık (kuş gribi, deli dana, kolera vb) durumlarında hastane enfeksiyon komitesinin önerisine göre yemek değişikliği yapılabilecektir.

19. 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 ekmek ve suyun ücreti fiyat dâhil masraflardan sayılacaktır.

20. Ekmekler günlük taze olmak üzere beyaz ve kepekli şeklinde 2 çeşit olacak, servislere verilecek ekmekler dilimlendikten sonra tek kullanımlık şeffaf poşetlerle poşetlenip servis edilecektir. Ekmeklerin gramajları kişibaşı en az 100-120 gr olacaktır. Yemekhanelerde masaların üzerine konulan ekmek sepetleri kapaklı olacak, her daim temiz bulundurulacaktır.

21. Yüklenici mutfak, kat ofisleri ve yemekhanelerde yangına karşı gerekli koruyucu her türlü tedbiri almak zorundadır.

22. Yemekhane, kat mutfakları ve mutfak içinde bulunan tüm asansörlerin bakım ve onarımları yükleniciye aittir. İdare uygun gördüğü durumlarda yükleniciyle karşılıklı protokol yaparak asansörlerin bakım onarımını düzenli aralıklarla yaptırıp masrafları yüklenici hak edişinden kesebilir.
23. Yemek hazırlama yerine görevli personel haricinde girilmemesi için uyarıcı yazılar olacaktır. Mutfakta görevli olmayan kişilerin mutfağa girmesi ve dolaşması yasaktır.
24. 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.
25. 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.
26. Kırmızı et alımı et ve süt kurumundan veya belediyenin veteriner işleri şube müdürlüğünün kontrolü dahilinde kesim yapılan ruhsatlı mezbahanede kesilen hayvanlarla gerçekleştirilecektir. Et ve süt kurumu dışında getirilen etler kemikli (karkas), okunaklı damgalı, kesim ve veteriner raporuyla birlikte gelecek, bu şartları sağlamayan etler kesinlikle kabul edilmeyecek cezai işlemler uygulanacaktır.
27. Hastanenin veya herhangi bir ek binanın-birimin taşınması durumunda yemek hizmeti aksatılmadan devam ettirilecektir ayrıca taşıma işine yemekhane kısmı da dahil ise taşıma işi tamamen yükleniciye ait olacaktır. Taşıma sırasında verilecek olası zararlar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

CEZALAR ve KESİNTİLER

Yüklenici firma şartnamenin herhangi bir maddesini ihlal ettiğinde sözleşmedeki cezai hükümler uygulanacaktır.

KULLANILACAK ARAÇ- GEREÇLER İLE İLGİLİ HÜKÜMLER

1. Yükleniciden istenilen tüm malzeme, cihaz ve ekipmanlar işe başlamadan 1 hafta (7 takvim günü) öncesinde hastanemiz kontrol komisyonu onayına sunulacak, uygun görülmeyenler iş başlangıç tarihine kadar uygun özelliktekilerle değiştirilecektir. Aynı zamanda hastanemizde kullanılacak turnike sistemi iş başlangıcından 10 iş günü öncesi kurulacak, personel kartları (kurum kimlik kartları) tanımlanacak iş başlangıcına hazır hale getirilecektir.
2. İdare tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette tutanak karşılığında teslim edilen demirbaş ve makineler, araç-gereçler (çatal, kaşık, tabak, kazan, bıçak, tepsi vb.) ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette tutanak karşılığında teslim alınacaktır.
3. 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. İdare uygun görürse yükleniciyle karşılıklı protokol çerçevesinde bakımları yapıp masrafları yüklenici hak edişinden düşecektir.
4. 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 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.
5. Mevcut soğuk odaların tamiri, bakım ve onarımı yüklenici tarafından karşılanacaktır.
6. Yemeklerin hazırlanmasında pişirilmesinde saklanmasında ve naklinde çelik kaplar kullanılacaktır. Kesinlikle bakır, alüminyum, plastik kaplar kullanılmayacaktır. Depolarda tahta sandık bulundurulmayacaktır.

7. Kullanım sırasında bina sabit tesislerinde ve diğer demirbaş malzemelerde oluşabilecek zarar ve kayıpların telafisi 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.
8. 3 ayda bir yapılacak periyodik sayımlar sonunda kaybolan, kırılan ve hasar gören vs. malzemeler anında yüklenici firma tarafından temin edilecektir.
9. Yiyecek içecek üretiminde kullanılan ve yiyecekle 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.
10. Yiyecek içecekle ilgili tüm sanayi tip araç gerecin uygun aralıklarla bakımı yüklenici tarafından sağlanmalıdır.
11. Kaşık, çatal, porselen, bardaklar vb hasta ve personel için ayrı şekillerde veya farklı amblemler-işaretler vurulmuş şekilde olacaktır.
12. Temizlik veya yemek hazırlığı ve yapımı işlerinde kullanılan iş makineleri arızalandığı takdirde kontrol komisyonu tarafından belirlenen süre içerisinde arıza giderilecek veya yerine başka bir makine temin edilecektir. Hastane idaresince ihtiyaç görülmesi halinde itibariyle kullanılacak makineler %30 artırılıp eksiltilebilir.
13. Eskiyen ve kullanılmaz hale gelen masa örtülerinin yenileri ile değiştirilmesinin temini, temizlik ve bakımı yükleniciye ait olacaktır.
14. 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.
15. Teknik şartnamede ayrıntılı şekilde belirtilmeyen hususlar kontrol komisyonu ve idare isteği doğrultusunda yükleniciyi de mağdur etmeden çözümlenecektir.
16. Yemek pişime ve dağıtım hizmetlerinde kullanılacak demirbaş malzemelerden idarenin elinde mevcut olanlar hastane idaresi tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette tutanak 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.

YÜKLENİCİDEN İSTENİLEN MALZEME LİSTESİ

SIRA	MALZEME ADI	BİRİMİ	MİKTAR
1	Fırın tepsisi	Adet	10
2	Çırpma teli(büyük)	Adet	3
3	Çırpma teli(küçük)	Adet	7
4	Renkli saplı bıçak çeşitleri (3 farklı renk)	Adet	20
5	Kepçe çeşitleri (küçük,büyük ve orta)	Adet	10
6	Tel süzgeç	Adet	4
7	Et açma bıçağı	Adet	2
8	Kevgir çeşitleri	Adet	10

10	Çelik süzgeç	Adet	4
11	Ev tipi el blendırı	Adet	1
12	Masat	Adet	2
13	Metal(çelik) eldiven	Adet	2
14	Satır	Adet	2
15	Servis maşası	Adet	6
16	Servis spatulası	Adet	6
17	Sıcaklık ve nem ölçer (termometre ve hidrometre)	Adet	3
18	Prob termometre	Adet	2
19	Hortum	Adet	1
20	Çift saplı kızartma tavası (uygun boyutlarda süzgeciyle)	Adet	4
21	Et döveceği	Adet	2
22	Soyacak	Adet	10
23	Döner bıçağı	Adet	2
24	Börek bıçağı	Adet	2
25	Paslanmaz çelik spatula	Adet	2
26	Porselen çorba kasesi	Adet	200
27	Porselen tatlı tabağı	Adet	200
28	Porselen yemek tabağı	Adet	200
29	Porselen salata tabağı	Adet	200
30	Porselen tuzluk(desenli)	Adet	40
31	Porselen karabiberlik(desenli)	Adet	40
32	Porselen kürdanlık (desenli)	Adet	40
33	Porselen pulbiberlik (desenli)	Adet	40
34	Yemek servis tepsisi	Adet	200
35	Yemek kaşığı	Adet	200
36	Yemek çatalı	Adet	200
37	Yemek bıçağı	Adet	200
38	Döner ocağı (4 radyanlı, otomatik)	Adet	1
39	Konveksiyonlu fırın (10 tepsili)	Adet	1
40	Buzdolabı(ev tipi çift kapılı)	Adet	1
41	Dijital giyotin tipi bulaşık makinesi (500 tabak yıkama kapasiteli)	Adet	1
42	Bıçak sterilizatörü (10 bıçak kapasiteli)	Adet	1
43	Isıtmalı servis arabasına ve benmarilere uygun kapaklı gastronom küvet (uygun çeşitli ebatlarda)	Adet	40
44	Tabak taşıma arabası (poliüretan gövdeli, ayarlanabilir bölücülü, 250 tabak kapasiteli)	Adet	1
45	Teflon tava	Adet	4
46	Farklı renkte kesme blokları (Kazıyıcı ile beraber)	Adet	2
47	Masa örtüsü (2 farklı renkte)	Adet	60
48	Zımparalanmış kalın masa camı	Adet	25
49	Platform malzeme taşıma arabası	Adet	2
50	Hassas terazi	Adet	1
51	Çeşitli ebatlarda yemek kazanı	Adet	6
52	Sanayi tip düdüklü tencere	Adet	1
53	Kıyma makinesi	Adet	1
54	Çay kazanı	Adet	2

(Bkz. EK 3). Söz konusu araç-gereçler, muayene ve kabul komisyonu tarafından uygun bulunduktan sonra kabul edilecektir.
Yukarıda belirtilen tüm malzemeler kontrol komisyonunun onayına resim ve teknik özellikleriyle sunulduktan sonra alınacaktır.
Teknik özellikleri belirtilmeyen demirbaşlar idarenin onayına sunulduktan sonra getirilecektir.

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 veya personel 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, 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. Su giderlerinin, logarların, dolması veya taşması durumunda tüm sorumluluk yükleniciye aittir.
2. 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.
3. Mutfakta, kat ofislerinde, yemekhanelerde kullanılan propan gaz veya doğalgaz bedeli yüklenici tarafından karşılanacaktır.
4. LPG veya doğal gaz giderleri firma tarafından karşılanacaktır. Elektrik ve su için ara sayaç (süzme) takılacak ve ay sonu toplam kullanım bedeli yüklenici hak edişinden kesilecektir. Doğalgaz aboneliğini yüklenici işe başladığı gün üzerine alacak, çıkarken borç bırakmadan aboneliği iptal ettirecektir. Aylık ödemeleri yüklenici bizzat gerçekleştirecektir. Tüm abonelik ücreti yükleniciye aittir.
5. Yüklenici elektrik ve su hizmetlerinden yararlanırken tasarruf prensiplerine uyacaktır.
6. 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 2 adet 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. Ayrıca dışarıda bulunan tüplerin efektif kullanımını sağlamak (donmasını önlemek vb) yüklenicinin sorumluluğundadır. İdare gerek gördüğü durumda tüpler için ayrı bir oda-bölme yapılmasını yükleniciden talep edebilir.
7. Periyodik bakım ve onarım için yetkili servisler ile bir ay içinde anlaşma yaparak anlaşmanın bir suretinin idareye ibraz edilmesi zorunludur.
8. Boya, elektrik, tesisat gibi işler işin ehli olan diplomalı kişilere yaptırılmalıdır. Yüklenici işe başlamadan önce tüm yemekhaneleri boyatmakla yükümlüdür. Ayrıca yılda 1 kere kontrol komisyonunun belirlediği vakitte boyamakla yükümlüdür.
9. 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.
10. Yükleniciye teslim edilen demirbaşlardan kullanıma uygun olmayan, bozuk veya arızalı olanları yüklenici yaptırıp kullanılır hale getirmekle yükümlüdür (fırınların doğalgaza ya da LPG'ye uyumlu hale dönüştürülmesi vb).

YEMEKTE KULLANILAN MADDELERİN SATIN ALINMASI

1. Ekmek günlük olarak mutfağa alınacak ve çelik olan ekmek depolarında muhafaza edilecektir. Bayat ekmek ve gramajı uygun olmayan ekmekler kesinlikle kullanılmayacaktır. Mutfak

getirilen ekmekler diğer yemekhanelere şeffaf büyük plastik kutularda ağzı kapalı şekilde taşınacaktır, kesinlikle poşetlerle taşınmayacaktır. Hem hastalara hem personele kepekli ekmek seçeneği her gün taze olarak sunulacaktır.

2. Yemeğin özelliğine göre kontrol komisyonu istediğinde ayrıca lavaş getirilecektir.
3. Et ve süt kurumu veya belediyenin veteriner kontrolünde kesim yapan mezbahanesinde kesimi yapılmış ve karkas, okunaklı damgası olanların dışında getirilecek etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
4. Yüklenici tarafından kullanılan yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde kullanılan su, arıtıcı kurulup arıtmadan geçirilecek ve Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
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 iaşe 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 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. Eklerde teknik özellikleri bulunmayan malzemeler istenildiğinde kontrol komisyonunun kabul edeceği özelliklerdeki malzemeler kabul edilecektir.

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 alanlarında çalışır termometre ve hidrometre olmalı. Gıda malzemeleri zeminle temas etmeyecek şekilde belirli yükseklikte ve nem geçirmeyen uygun bir malzeme üzerinde depolanmalı, ayrıca duvar ile teması önlenmelidir. Deterjan ve gıdalar ayrı ortamlarda depolanmalıdır. Kullanılacak un, hububat vb çuvalla gelen ürünler paslanmaz çelik veya plastik vb ızgaraların üzerine istiflenmelidir. Bu bölümün havalandırması, camlara sineklik takılması ve aydınlatması yeterli düzeyde olmalıdır ve bu eksikliklerin giderilmesi yüklenici firma sorumluluğundadır.
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.
4. Depo anahtarları idarenin tayin edeceği yemekhane kontrol komisyonunu üyelerinden birinde ve 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 kontrolü ve temizliği yapılacak ilgili yerlerin 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 ağzı açık, yerde ve düzensiz bir şekilde istiflenmiş ve etiketsiz olmayacaktır.
17. Et, tavuk, hindi, balık -1 ^{O}C, dondurulmuş ürünler -18 ^{O}C, diğer gıda malzemeleri +4 ^{O}C' de muhafaza edilmelidir.
18. Alınan gıda malzemelerinin soğuk hava depolarında bekletilme süreleri aşağıda verilmiştir:

Malzeme	**Soğuk hava deposu**
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 kontrol komisyonunun izni olmadan 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. Yiyeceğin çözdürme işlemi orijinal ambalajı içinde gerçekleştirilecektir. Çözdürme işlemi buzdolabı içerisinde

yapılmalıdır. Çözülme sonucu sızan sıvının çevreye bulaşmaması için bir kap içerisinde olmalıdır.

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

YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ

1. Yemeklerin pişirilmesi Eleşkirt 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 dağıtıma 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. Kontrol komisyonunun izni olmadan 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 teknik şartnameye uygun olacaktır.
6. Yemeklerde mevsimine göre salça yerine domates kullanılacaktır.
7. Et bulyon, tavuk bulyon gibi katkı maddeleri hiçbir surete yemeğe katılmayacaktır.
8. Tavuğun boyun ve kuyruk kısmı bölümleri kesinlikle kullanılmayacaktır.
9. Pilav ve makarnalarda tereyağ, hamur işlerinde kaliteli ve bitkisel margarinler kullanılacaktır.
10. Konserve yiyecekler ile kontrol 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 kontrol komisyonu huzurunda atık yağ toplama varillerine dökülecek ve düzenli aralıklarla imha edilip, belgeler idareye sunulacaktır.
13. Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, cezerye, helva (un, irmik) vs gibi tatlıların üretimi yüklenici tarafından yapılacaktır. Mamul olarak komisyona haber verilmeden satın alınmayacaktır. Yüklenici hastane idaresi gerek gördüğü takdirde imalathanenin denetiminden sonra hazır tatlı alabilecektir. Tatlı alınacak imalathanenin Tarım Köy İşleri Bakanlığından 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. Yemek numunelerinin saklanması için yüklenici bir buzdolabı bulunduracak, numuneleri depolarda muhafaza etmeyecektir.
15. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir.
16. Yemek tarifeleri konusunda kontrol komisyonu yüklenici sorumlusuna gereken durumlarda değişiklikle alakalı taleplerde bulunabilecektir.

YEMEĞİN SERVİS EDİLMESİ

1. Süt, dayanıklı tetrapak kapalı kutularda, ayran ağzı kapalı tek kullanımlık bardaklarda verilecektir.
2. Garsonlar ve aşçılar yemek dağıtımı anında eldiven, bone, maske, kolluk kullanmak zorundadırlar.

3. Yüklenici talep sahiplerini yemek yetersizliği nedeniyle geri çevirmemek, idarenin görüşü alınarak aynı nitelikte yemek üretmek zorunluluğundadır.
4. Normal yemek alan hastaların kahvaltı, öğle, akşam yemeklerinin ve servis sorumlularının gerekli gördüğü hallerde ara öğünlerinin (1, 2 veya 3 öğün olabilir) dağıtımı yapılacaktır.
5. Hazırlanan öğlen yemeği saat 11^{30} da kat mutfaklarına ve tüm yemekhanelere yüklenici tarafından gönderilecektir.
6. Klinikte yatan hastalara kahvaltı tek kullanımlık ağzı kapaklı 4 bölmeli köpük tabldotlarda servis arabasıyla, öğle ve akşam yemekleri termotepsilerle, termotepsilere özel üretilmiş en az 20 tepsi taşıma kapasitesine sahip raflı tepsi arabasıyla servis yapılacaktır. Ekmekler kepekli ve beyaz ekmek olmak üzere iki çeşit ve taze olarak dilimlenip kişi başı 100 gr poşetlendikten sonra servise sunulacaktır. Hekim veya servis sorumlusunun talebiyle bu miktar artırılıp azaltılabilir.
7. Klinikte yatan hastaların öğünlerindeki bulaşık tabakları yemek bitiminden sonra en geç 30 dakika içerisinde hasta başlarından alınarak, toplanmış olacaktır.
8. Yemeğin özelliğine göre ketçap, mayonez, kekik, nane vb. baharatlar servis bankosunda servisten önce konulacak ve servis süresince dolu bulundurulacaktır
9. Pişirilen yemekler, hastane yemekhane ve klinik mutfaklarına ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen, kapalı gastronomlar ile yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Klinik mutfaklarına bu şekilde taşınan yemeklerin hastaya servisi; içinde orijinal porselen tabaklar bulunan termos tepsilerle yapılacaktır. Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Mutfakta pişen yemekler yemekhanede benmariler aracılığı ile sıcak olarak servise sunulacaktır. Yemekhanede yemek servisi, selfservis tepsilerde, porselen tabaklarla yapılacaktır. Kırık ve çatlak malzeme kullanılmayacaktır.
10. Yüklenici tarafından tüm yemekhanelerde her masada masa örtüsü, tuzluk, karabiberlik, pul biberlik, sirkelik–yağlık, poşetli kürdan, kaliteli dispanser peçete bulundurulacaktır. Porselen yemek tabakları, yemek–tatlı çatal ve kaşığı, yemek bıçakları, servis tepsileri yüklenici tarafından sağlanacaktır.
11. Personel yemekleri, hastane yemekhanelerinde yüklenici elemanlarınca dağıtım da yukarıdaki şartlara uymak koşuluyla kesintisiz olarak yapılacaktır.
12. 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 kahvaltıları köpük kaplarda (ağzı 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.
13. Aşure ve sütlaç gibi tatlılar kaliteli tek kullanımlık ağzı kapalı kaplarla servis edilecektir.
14. Yemeğin pişirilip hazırlanması, ilgililere servis ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması yüklenici tarafından sağlanır. Bu konuda sorumluluk yüklenicinindir.
15. Yemekhanede 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 (gastronom küvet) ağzı kapaklı, dışarıyla temas etmeden ve sıcaklığını koruyacak şekilde yapılacaktır. Yemek dağıtımı 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. Yemekhanelerde yemek masaları her boşaldığında masaların üzerindeki artık maddeler toplanacak, ekmek servisleri yenilenecek, kirlenen masa örtüleri varsa değiştirilecektir.
4. Muhtemel yer değişikliği durumunda yemek pişirme, dağıtım, servis ve bulaşık yıkama hizmetlerinin aksamaması için yüklenici gerekli önlemleri alacaktır.
5. Yeterli sayıda yemek çıkarılmaması halinde kurum yüklenici hakkında cezai işlem yapacaktır.
6. 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 çöp arabalarında çöplüğe götürülecek, evsel atık kısmına atılacak ve ağzı sızıntı olmayacak şekilde kapatılacak, bu poşetler yüklenici yüklenici tarafından karşılanacak ve ücret talep etmeyecektir.
7. Yaz kış yemekhane havalandırılması için gerekli sistemi kuracak ve kurduğu sistem için idareden onay alacaktır. Bu işler için hiçbir ücret talep etmeyecektir.
8. Yüklenici tarafından pişirilen yemeklerin (benmarilerde) sıcaklıkları muhafaza edilerek servis yapılacaktır. Sıcak yemekler 65°C0–70°C' de 3 saati geçmemek koşulu ile, soğuk yemekler 4°C'nin altında muhafaza edilmesi gerekmektedir.
9. Klinik sorumlusu tarafından belirlenen refakatçinin yemek dağıtımı yapılacaktır.
10. Yemek servisi sonrası tepsi ve tabaklar servis yapmakla yükümlü personel tarafından toplanacak, hijyen koşullarına uygun olarak bulaşık makinesi ile yıkanacaktır.
11. Yemek servisi yapacak olan görevliler yemek tepsilerini hastanın uzanabileceği en yakın yere koyacaklar, yemek arabalarını hastanın başına çekeceklerdir.
12. Yemek servisi sırasında yemek dağıtımıyla görevli personel maske, pudrasız latex eldiven, kolluk ve bone kullanacaktır.
13. Yoğun Bakımlar gibi özelliği olan bölümlerde, hastanın yemeğini geç yemesi hallerinde veya aç kalan hastanın yemeği hastanın uygun olacağı zamanda verilecektir.
14. Yemek servisi dağıtımı, bulaşık toplama, yıkama, genel mutfağa iniş ve çıkışlarda görevli personel sessiz olacaktır.
15. Yemek saatlerinde (Ramazan ayında, çalışma saatinde değişiklik olması durumunda vb.) değişiklik yapabilecektir.
16. Hasta ve hasta refakatçilerinin yemekleri bizzat hasta odalarına götürülecektir. Personel yemekleri ise belirlenen yemekhanelerde ayrı ayrı self servis şeklinde dağıtım yapılacaktır. Yemek dağıtım saatleri aşağıda belirtilmiştir. Belirtilen saatler servisin başlangıç ve bitiş saatleridir. Saatlerde yapılmak istenilen değişiklikler idare onayına sunulduktan sonra uygulanabilir.

Personel Yemek Saatleri:

	Dağıtım saati	Dağıtım yeri
Sabah	06.15- 07.30 arası	Klinikte 24 saat nöbet tutan personele
Öğle	11.45 -13.30 arası	Eleşkirt Devlet hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri
Akşam	17.45- 19.00 arası	Eleşkirt Devlet hastanesi ve birimleri Yemekhaneleri

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

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

17. 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 idaresi ve kontrol komisyonunun istemiyle mesai saatleri dışında ise Nöb. Şef, Nöb. Mem., Nöb. Supervizor tarafından tutanak oluşturmak kaydıyla) yüklenici tarafından temin edilecektir.
18. Yemek servisi personel ve hastalara olmak üzere iki kısımda olacaktır.
19. Personel servisi ile ilgili olarak self servis ünitesi yüklenici tarafından salonlara kurulacaktır. Servis yapılacak banko sayısı kontrol komisyonu ve idare tarafından belirlenecektir.
20. Yemek salonunun estetik düzenlemesi yüklenici tarafından yapılacaktır (Masa örtüsü, çiçek, tablo, perde, ışık düzenleme vb). Yükleniciye yemekhane teslimininden sonra yemekhaneyi boyatacaktır. Ayrıca kontrol komisyonunun belirlediği tarihte (kış bitişi bahar başlangıcı) yemekhanelerde ve mutfakta gerekli olduğuna karar verilirse boyama yapılacaktır. Boya rengi, özellikleri ve dekorasyon hastane kontrol komisyonu ve idare onayına sunulacaktır.
21. 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 tepsi kalmadığından emin olmalıdır.
22. Servisi yapan personel temizlik ve görgü kurallarına uyacaktır. Konuyla alakalı 3.uyarıdan sonra kontrol komisyonu ve idarenin talebiyle işten çıkarma işlemi yapılabilecektir.
23. Yüklenici hastane idaresi uygun gördüğü takdirde görev yerinden ayrılamayan hastane personeline paket yemek verecektir.
24. 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, izorterm tepsi vb gibi) tamir işlemi yüklenici tarafından yapılacaktır.
25. 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 ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacaktır. Temizlik işlerinde kullanılabilecek 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 otomatı 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 taşırken çöp sularının akmaması için gereken önlemleri almakla yükümlüdür. Çöp toplama aracı ile yemek ve erzak taşınmayacaktır. Bu duruma uyulmadığı taktirde sözleşmede 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 dispanser 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 kontrolle ilgili saatlik imza çizelgeleri bulunmalıdır. Ayrıca elde yıkanan bulaşıkların (kazan, fırın tepsisi vb) yıkandığı suyun değiştirilmesi ile ilgili saatlik imza föyü kullanılmalıdır.

TEMİZLİKTE UYULMASI GEREKEN KURALLAR

Hijyenin sağlanması için noksan ekipmanlar yüklenici tarafından temin edilecektir. Yüklenici tüm formları ve kayıtları (numune kontrol formu, depo sıcaklık kontrol formu, hijyen kontrol formu vb formlar) günlük olarak kontrol komisyonuna incelenmek üzere raporlamak zorundadır. Tüm bu belgeler aylık olarak dosyalanacaktır. Doldurulacak belgeler kontrol komisyonuna 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
Fırın 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, oyma amaçlı temizlik maddesi, yeterli miktarda temiz sarı, kırmızı ve mavi temizlik bezleri, tuvalet fırçası, çekçek, faraş, kova, eldiven vb). Eksik malzeme varsa temizliğe başlamadan önce tamamlanmalıdır.
2. Mutfaktaki çöp kovalarının içinde bulunan çöp poşetleri mutfak dışına çıkarılarak ağzı bağlandıktan sonra çöp toplama merkezine taşınır.

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 kontrol komisyonuna verilecektir.
13. İş bitiminde temizlenen yerler ertesi güne temiz bırakılacaktır.
14. Yemek yapımından önce mutfak hijyeni ve personel temizliği tam olarak sağlanacaktır

Ofis ve koridor temizliği :

1. Ofis temizliğinde yukarıda mutfak için tanımlanan basamaklar aynen uygulanır.
2. Koridorda bulunan tam eşyaların tozu alınır.
3. Koridorlar için ayrı bir (ofislerde kullanılandan farklı) paspas ve kuru mop kullanılmalıdır. Önce çekçek ile kaba kirler alınmalı, ardından su ve sıvı deterjan ile paspaslanmalı ve kurulanmalıdır.
4. Kat boşlukları ve asansörler koridorlar için tanımlandığı şekilde temizlenmelidir.
5. Yemek asansörü yüklenici tarafından günde 3 kez, her yemek servisinden 30 dakika önce temizlenmelidir.

Mobilyalar: Günlük; toz alma işlemi yapılmalıdır. Haftalık; silme işlemi yapılmalıdır. Özelliği olan makam koltukları, bekleme sandalyeleri, çekyatlar, kumaş kaplı diğer oturma koltukları ve yataklar gerektiğinde kuru temizleme yaptırılmak suretiyle temizlenecektir.

Çöp kovaları: Her dolduğunda boşaltılmalı, günlük su ve deterjanla yıkama işlemi yapılmalıdır. Çöp kovaları paslanmaz çelik, köşeleri yuvarlatılmış, el değmeden açılır kapanır özellikli (pedallı) olmalıdır. Çöp kovaları 2 günde bir çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.

Camlar: Haftalık silme işlemi yapılmalıdır. Gereken durumlarda periyodu beklemeden silme işlemi yapılmalıdır.

Perdeler: Ayda bir yıkanıp ütülenerek temizliği yapılmalıdır.

Duvarlar:Gereken durumlarda lokal lekeler silinmelidir. 15 günde bir kez nemli mop kullanılarak deterjanlı su ile silinmeli ve kurulanmalıdır.

Tavanlar : Ayda iki kez toz alımı kuru vakumla yapılmalıdır.

Tavandaki lambalar : Haftada bir kez toz alımı yapılmalıdır. Ayda bir kez nemli bezle silme işlemi yapılmalıdır.

Radyatörler : Günlük toz alımı yapılmalıdır. Haftada bir kez petekler fırçalanmalıdır.

Ahşap bölgeler : Günlük toz alımı yapılmalıdır. Haftada bir kez nemli bezle silinmelidir.

Logarların Temizliği: Hastane kanalizasyon şebekesine bağlı logarlar her ay periyodik şekilde temizlenecek veya temizlettirilecektir. Bu temizlik sırasında kullanılacak malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Mutfak kanalizasyonu mutfaktan bırakılmış olan yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa yüklenici söz konusu kanalizasyonu tam randımanlı çalışacak şekilde temizlemekle yükümlüdür. Sözleşme sonunda yüklenici söz konusu kanalizasyonu idareye aynı temizlikte tutanakla teslim etmek zorundadır.

<u>Artıkların Toplanması Bulaşık Yıkanması Ve Temizlik Yapılması</u>

1. 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.
2. Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan tüm malzemeler TSEK standartlarına uygunluk belgesine sahip olmalıdır.

3. Bulaşıkların yıkanmasında titiz davranılacak, haftada bir kez ve gerektiğinde hasta ve personel tabakları için dezenfektan kullanılacaktır.
4. 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.
5. Bulaşık yıkamada sıcak su kullanılacaktır.
6. Yemek artıkları servis bitiminden sonra kalın plastik torbalara konacak ve ağzı sıkı şekilde kapatılmış olarak derhal götürülüp ağzı kapalı uygun çöp bidonlarına koyulacaktır.
7. Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan fırça, sünger, mop, toz bezi, yer temizliği araçları vb. malzemeler her gün dezenfekte edilecektir.

8. 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. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına 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, kurulanarak 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,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, islimler, devirme tavalarının işi bittikten sonra temizliği, et kıyma makinesi, sebze doğrama makineleri, tulumba makinesi ve diğer işi biten malzemenin temizlenip muhafazalarıyla kapatılması. Fırınların 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 dezenfenkte edildikten sonra kurulanması.

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

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

- Ayrıca yemek dağıtımı aşamasında meydana gelen bütün kirlenmeler yüklenici tarafından temizlenecektir.
- Şirket sorumlusu 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 otomatı kullanılacaktır.
3. Her türlü deterjan ve temizlik maddesi Sağlık Bakanlığından üretim izni almış firmaların ürünleri olacak ve bu bilgiler etiket üzerinde görülecektir. Tereddüde düşüldüğü durumlarda ilgili belgeler 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 firmasınca 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.
   - b- Ürünlerin doğru ve uygulama talimatları doğrultusunda kullanımı, bulaşık makinesinin doğru kullanımı ve bakımı, kişisel hijyen, mutfak hijyeni,
   - c- Kontrol komisyonu yapacağı bütün kontrollerde yüklenicinin anlaşma yaptığı tedarikçi yüklenici ile ilgili olarak
   - d- Dezenfektan özellikli toz veya katı deterjan kullanımına uygun pompa veya sistem sağlayıp sağlamadığı,
   - e- Aracı firma olup olmadığı,
   - f- İnsan, çevre ve güvenlik hususlarında sorumluluk uygulamalarının, bulunup bulunmadığı
   - g- Belediye kurallarına uygun, ürün güvenlik formu mevcut ürünler kullanılıp kullanılmadığı
   - h- Ürün kalite kriterlerini gösterir analiz sertifikasına sahip olup olmadığı, TSE veya ISO belgelerinin olup olmadığı araştırılır ve bu hususlarda yeterli görülmeyen yüklenicilerin değiştirilmesini yükleniciden talep edebilir. Bu husustaki değişim talebi en geç 1 hafta içinde sağlanacaktır.
5. Temizlik görevlileri tarafından temizlik esnasında büro eşyalarında badana ve boyalarda tadilat gerektirecek bozulma meydana geldiğinde durum bir zabıtla tespit olunacak, yenileme ve onarım yüklenici firma tarafından yaptırılacak.
6. Firma tüm temizlik malzemesi araç ve gereçlerin örneklerini hastane idaresine getirecek, bu

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 kontrol komisyonu kontrolünde ambar depo sorumlusu tarafından dağıtılacaktır. Yılsonu itibarıyla (ihalenin bittiği tarih) artan temizlik malzeme ve gereçleri hastane ambarında kalacak, yükleniciye teslim edilmeyecektir. Firma yalnızca varsa (amortismanlı) iş makinelerini alacaktır.

7. Temizlik ekipmanları; eskidikçe, özelliğini yitirdikçe, idarenin isteği doğrultusunda yenisi ile değiştirilecektir.
8. Yüklenici tarafından alınacak olan temizlik malzemelerin miktarları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Mutfak ve Yemekhane Hizmetlerinde Kullanılacak Malzemeler

S N.	Temizlik ekipmanları	24 Aylık Miktar	Birimi
1	Kombine kat arabası	1	Adet
2	Presli çift kovalı Paspas yıkama arabası	4	Adet
3	Çelik çöp kovası büyük (50 litre Pedallı)	4	"
4	Çöp taşıma arabası (490*580*960 mm)	2	"
S N.	**Temizlik Malzemeleri**	**Miktarı**	**Birimi**
1	Çekpas (80) cm	20	Adet
2	Bulaşık Teli	300	"
3	Bulaşık Süngeri(en:13±2, boy:18±2)	500	"
4	Kurulama Bezi(Tülbent)	500	Metre
5	Bulaşık yıkama eldiveni (large, X Large)	500	Çift
6	Çöp Poşeti(80x110)	6.000	Adet
7	Çöp poşeti (100x140)	3.000	"
8	Büyük boy sert yer fırçası	20	"
9	Kağıt peçete(tek poşetli)	200.000	Paket
10	Bone	3.000	Adet
11	Maske	4.000	"
12	Sıvı el sabunu (Antibakteriyel)	70	Kg.
13	Islak mop gereci	10	Adet
14	Islak mop (Mikro fiber Kumaştan)	60	Adet
15	Tel Nemli paspas gereci(85 cm)	10	Adet
16	Nemli paspas(85 cm Mikro fiber kumaştan)	60	Adet
17	Yer yıkama Deterjanı (dezenfenktanlı)	300	Kg.
18	Z Katlama Kağıt havlu (200'lük paketlerde)	700	Paket
19	Ağır kir ve yağ çözücü (Kazanlar için)	50	Kg.
20	Kireç çözücü (kazanlar için)	20	Kg.
21	Çamaşır suyu	2.000	Kg.
22	Eldiven (non steril, pudrasız Medyum ve large)	80.000	Çift
23	Bulaşık yıkama deterjanı (elde)	300	Kg.
24	Sıvı sabun aparatı(abs) (paslanmaz çelik)	2	Adet
25	Galoş	15.000	Çift
26	Temizlik bezi(40x40) (mikrofiber)(sarı, mavi, kırmızı, yeşil)	150	Adet
27	Fırın eldiveni(Isıya dayanıklı)	10	Adet
28	El Dezenfektanı	15	Kg.
29	Klor solüsyonu	10	Lt.
30	Su Geçirmez Bulaşık Önlüğü	6	Adet
31	Paslanmaz çelik yüzey parlatıcı	10	Kg

33	Kağıt havlu aparatı(Z Katlama)	2	Adet
34	Plastik Çatal	30.000	Adet
35	Plastik Bıçak	30.000	Adet
36	Köpük Tabldot(dört gözlü ve kapaklı)	30.000	Adet
37	Köpük çay bardağı (240 ml.)	30.000	Adet
38	Plastik çay kaşığı	30.000	Adet
39	Yağ çöz bulaşık makinesi için	20	Kg
40	Bulaşık yıkama deterjanı (makine için)	300	Kg
41	Parlatıcı (makinada)	200	Kg
42	Kireç çözücü madde (makinada)	60	Kg
43	Camsil	10	Kg
44	Fırça ve kürek takımı	15	Adet
45	Pas sökücü	30	Kg
46	Oda parfümü (yemekhaneler için)(1litrelik)	50	Adet
47	Kapaklı tek kullanımlık kase (11.5cmx5 cm-350 ml sert plastik)	5000	Adet
48	Kilitli plastik şeffaf paket(5cmx5cm ve 7cmx9cm 100 lü paket)	10.000	Paket
49	Streç film(17 mikron, en: 45cm uzunluk 150 metre)	100	Rulo
50	Streç Film Dispenseri (streç filme uygun özellikte)	2	Adet
51	Aliminyum folyo(12 micron 45 cm x 100 m)	50	Rulo
52	Polietilen doğrama bloğu temizleme-kazıma aparatı	3	Adet
53	Dispanser peçete(200-250'lik)	10.000	Paket
54	Dispenser Peçetelik	30	Adet
55	Püskürtme Yüzey Dezenfektanı (750 ml)	25	Adet

Mutfak yemekhane ve kat ofislerinin temizliğinde bunlara ilave olarak Enfeksiyon Kontrol Komitesi'nin onay verdiği dezenfektanları kullanacaktır. Yüklenici idare tarafından kabul edilen ürünleri aynen temin edecektir. Malzemelerin 1/3'ü iş başlangıcında hastaneye teslim edilecektir.

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.

PASPAS YIKAMA ARABASI (KÜÇÜK): Yüksek özellikli polipropilen ve %100 çelik parçalardan imal edilmiş olmalıdır. Üzerinde 2 adet 18 lt'lik presli mavi, kırmızı 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 GERECİ: Sapı alüminyum olmalıdır. Mop takılan kısmı alüminyum olmalıdır. Saplarda elle uyum sağlayan elin kaymasını engelleyen plastik materyal bulunmalıdır

NEMLİ PASPAS GERECİ: 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 DETERJANI(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.

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

PÜSKÜRTME YÜZEY DEZENFEKTANI (750 ML): Gıda temas yüzeylerini de içeren bütün sert yüzeylerde kullanıma hazır olmalıdır. Mutfak ekipmanlarının ve diğer sert yüzeylerin hızlı ve etkin dezenfeksiyonunu sağlayan alkol ve bakterisidin optimum bir karışımı olmalıdır. Geniş bir yelpazedeki mikroorganizmalara karşı etkili olmalıdır. Durulama gerektirmemeli, birçok mikroorganizmaya karşı etkili, hijyen güvenliğine katkıda bulunan, trigger sprey sayesinde kullanımı kolay olmalı, çabuk kuruma özelliği sayesinde iş akışındaki duraklamaları minimize etmelidir.

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 diyetisyenlere 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, parlatıcı, 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.

Temizlik ürünlerinin özellikleri belirtilmemiş olanlar kontrol komisyonuna sunularak onay alındıktan sonra alımı 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; süt, meyve suyu, çay, şeker, domates-salatalık, ekmek dışında 3 ayrı çeşit olarak verilecektir. Reçel-yağ, bal-yağ tek çeşit sayılır. Siyah çay dışında ıhlamur, ada çayı, yeşil çay verilecektir. Kahvaltıda domates+salatalık + biber bir çeşit sayılacaktır
- Kahvaltıda verilecek ürünlerin gramajları Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğine uygun olacaktır.

- Kahvaltıda kullanılacak şekerler tekli ambalajlarda olacaktır.
- Kahvaltı malzemelerini muhafaza etmek için yüklenici buzdolabı bulunduracaktır.
- Kahvaltı saatleri beslenme ve diyet biriminin belirlediği saatler olarak belirlenir.
- 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 gerekli durumlarda kapaklı 4 bölmeli köpük tabaklarda verilecektir.
- Ramazan aylarında (13.04.2021-12.05.2021; 02.04.2022-01.05.2022 tarih aralıklarında) normal kahvaltıya ek olarak börek, çorba, menemen vb dönüşümlü olarak kontrol komisyonunun vereceği listeye göre çıkarılacaktır. Ayrıca kahvaltıda verilen ürünlerin gramajları komisyon onayıyla artırılacaktır.
- Gece kahvaltısı nöbet tutan personele verilecek kahvaltıdır. Fiyat ve içerik olarak normal kahvaltıyla aynı özelliktedir. Personele hem gece kahvaltısı hem de köpüklerde kumanya şeklinde kahvaltı verilmeyecektir. Biri seçilecektir. Yerini terk edemeyen personeller için köpüklü kaplarda kahvaltı verilecektir.
- Tüm birimlere ve hastalara kahvaltı kapaklı 4 bölmeli köpük tabaklarda verilecektir.

DİYET YEMEKLERİ İÇERİĞİ :

- Her hastaya, refakatçisine ve personele öğle ve akşam 6 ayrı çeşit kap yemek verilecektir.
- Yemek saatleri idare tarafından belirlenerek, yükleniciye önceden bildirilecektir.
- Ekmek ve su çeşitlerin dışında tutulacaktır, fiyata dahil hizmet arasında sayılacaktır.
- Öğle ve akşam yemeklerinin çeşitleri tümüyle ayrı olacaktır. Yüklenici tarafından hazırlanacak yemekler; her anlamda kaliteli, miktar itibariyle yeterli, gramaj listelerine uygun, profesyonel bir teknikle hijyen koşullarına, Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Umumi Hıfzısıhha Kanunu'na ve Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğine uygun olmak zorundadır.
- Diyet yemeği yemesi zorunlu hastane personelinin gereksinimlerini raporlanıp hastane idaresine bildirildikten sonra hastane hastalığına özel listeler doğrultusunda yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- Diyet yemeklerinin servis sorumlularının, doktorların ve yemekhane kontrol komisyonunun öngördüğü diyet tedavisi ilkelerine uygun olması zorunludur.
- Diyet yemeklerine verilen ekmekler hastalığa özgü şekilde hastanın doktoru tarafından belirlenecektir. Su, herhangi bir sıvı kısıtlaması olmayan hastaya 500 ml verilecektir.
- Diyet hastalarının endikasyonuna ve ihtiyacına göre alabileceği diyetlerin içerikleri aşağıda belirtilmiştir.

R3 İçeriği:

- Poşet çayları, bitki çayları (Poşet şeker veya tatlandırıcılı verilir.)
- Süt
- Meyve suyu, (Sorumlu hekim veya hemşirenin tercihine 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 Poğaça
- 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
- Salata
- Meyve

DİYET YEMEKLERİ İÇERİĞİ

1. Hangi tür diyet yemeklerinin yapılacağı servis sorumlusu 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 hekim veya sorumlu hemşire tarafından arttırılabilir veya değiştirilebilir. (örneğin diyabetli hastalara reçel olduğu gün, listedeki diğer seçeneklerden birinin verilmesi gibi)
5. Sorumlu hekim ve hemşire talimatına uygun olarak bir hastaya 5 çeşide kadar diyet yemeği verilir.
6. Diyet yemeği alan personele diyetine uygun ana ve ara öğün verilir.
7. Diyet yemekleri tuzsuz olarak pişirilecektir.
8. Kahvaltı menüsündeki verilen çeşit miktarı hastanın diyetinin özelliğine göre arttırılabilir 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 kontrol 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 vb) öğlen yemeği için en geç 10.00'a akşam yemeği için en geç 15.00'a kadar servis sorumlu hekim veya hemşireler tarafından kontrol komisyonuna bildirilecek, komisyon tarafından yükleniciye günlük olarak bildirilecektir.
12. Diyet hastaları için hazırlanacak özel tatlılarda aspartam içeren toz tatlandırıcılar kullanılacaktır.
13. Öğünde verilecek yemekler teknik şartnamede bulunan iaşe listelerine uygun olarak hazırlanacaktır.
14. Özel diyet alan hastalar için, servis sorumlularının 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 yatış çıkışlarında artış veya eksiklikler kontrol komisyonuna, servis sorumluları tarafından değişiklik formu ile bildirilerek yemek dağıtımı bu değişikliklere göre yapılacaktır. 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 tatlandırıcılı olarak (komposto, muhallebi, pelte) glutensiz çörek yapılır.
19. Ancak bu listede olmayan yemekler de hekim veya sorumlu hemşire tarafından rasyona yazıldığı takdirde yükleniciye firma tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır.

ARA ÖĞÜNDE KULLANILACAK YİYECEK VE İÇECEKLERİN GRAMAJ MİKTARI

- Diyetisyenlerin öngördüğü hastalara belirlenen saatlerde (diyet alan hastalar, radyoterapi ve kemoterapi tedavisi gören hastalar, çocuk ve yaşlı hastalar, ortopedi vs hastaları) yine diyetisyenin belirlediği saatlerde ve öğün sayısında aşağıda belertilen 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.
- Hastane personellerinden radyasyon ve kimyasal maddelere maruz kalan (boya, tiner gibi), kalorifer kazan dairesinde, ameliyathanede, röntgen vb bölümlerde çalışan ve hastane idaresi tarafından belirlenen kişilere ara öğün verilecektir.
- Ara öğün en az iki kap sayıldığı için personellere gidecek ara öğün 2 süt grubundan seçilip gönderilecek öğün kalem sayısı olarak 1 adet sayılacaktır.
- Süt (200 gram UHT)
- Taze meyve suyu (200 gram normal veya tatlandırıcılı)
- Ayran (200 gram bardak)
- Yoğurt (200 gram bardak)
- Meyve (200 gram)
- Kek, poğaça,
- Çiğ salata
- Haşlanmış veya püre edilmiş patates
- Limonata (Normal ve Tatlandırıcılı)
- Komposto (Normal ve Tatlandırıcılı) (1-2 su bardağı)
- Ihlamur
- Elma Tatlısı
- Ayva Tatlısı
- Sütlaç (200 gr)
- Muhallebi (200 gr)
- Nişasta peltesi ((Normal ve Tatlandırıcılı) (1-2 su bardağı)
- Nişasta kurabiyesi (4-8 adet)

MENÜLER

1. Ay boyunca komisyon tarafından hazırlanıp idarece onaylanan 3 kaplık menüler uygulanacaktır. Garnitür ekstra bir kap sayılmayacaktır.
2. Serviste yatan hastalar için diyet yemeği talep edilmediğinde aylık menüye uygun o gün çıkarılan yemeğin tuzlu/tuzsuzu hastalara, personele çıkarılan yemeğin aynısı refakatçilere verilecektir.
3. Özel durumlarda (ramazan ayı, bayram, yılbaşı vb.) idare yükleniciye önceden haber vermek koşulu ile değişiklik yapabilecektir. Gerek gördüğünde hastane idaresi iaşe tabelasında belirtilen yemek çeşidi ve içeriğindeki malzemelerde değişiklik yapabilecektir.
4. Öğle ve akşam menüleri farklı çeşitte olacaktır. Günün menüsü ve kalorisi her öğün yazılarak girişte sergilenecektir.
5. İaşe tabelası listesinde olmayan yemeklerde kontrol komisyonu tarafından menüye yazıldığı takdirde yüklenici tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Bu yemeklerde kullanılan gramajlar verilen gramaj listesindeki benzer yemekler baz alınarak kontrol komisyonu tarafından belirlenir veya gramajların tespiti için kontrol teşkilatınca örnek üretim yapılarak tutanakla tespit edilecektir.
6. Ramazan ayında oruç tutanlara iftar sahur yemekleri verilecektir:
   - Sahurda kahvaltı menüsüne ek olarak börek, kek, peynir, domates+ salatalık, reçel, tereyağı, menemen, salata, zeytinyağlı sarma ve dolmalar, hamburger, simit, paskalya çöreği, meyve yoğurt, ayran, gözleme, patates salatası, fasulye piyazı patates püresi, patates kroket, komposto, çay, süt, meyve suyu, salam gibi yiyecekler verilecektir. Sahurda kişi başı 500 ml su ve normalde verilen ekmek miktarının 2 katı ekmek verilecektir.

- İftarda 3 kaba ek olarak her gün kişi başı 1 porsiyon meyve veya tatlı menüye uygun şekilde eklenecektir. Su ve ekmek sahurdaki gibi olacaktır.
- İftarda ekmek olarak masalara ramazan pidesi günlük taze olarak bırakılacaktır. Hurma ya da zeytin kişi başı 2 şer adet verilecektir.
- İftar saatinde yarım saat önce yemekler servise hazır halde yemekhanede olacaktır.
- Sahur vaktinden 1 saat öncesinde yemekhane açılacak ve nöbetçi personele sahur menüsü sıcak olarak servis edilecektir. Hasta/refakatçilere talep edilirse sahur saatinde kahvaltı servisi yapılacak, talep edilmezse idare tarafından belirlenen teknik şartnamenin ilgili bölümündeki kahvaltı saatlerine riayet edilecektir. Bu hizmelert fiyata dahildir, yüklenici tarafından ek ücret talep edilmeyecektir.

7. Yüklenici; gerekli malzemeyi teminde güçlük çektiği hallerde yâda meydana gelecek teknik arızalarda veya personelden (Hastalık gibi) kaynaklanacak problemlerde menü değişikliği yapmak istendiğinde en az 2 (iki) gün önceden kontrol komisyonuna bildirecek, komisyonun yazılı onayını alacaktır. Yapılan değişikliği de bir gün önceki servis zamanında herkesin görebileceği şekilde yazılı olarak asıp yemekhanede ilan edecektir.
8. Garnitürlü ve yoğurtlu verilen yemeklerin yanına kontrol komisyonunun uygun gördüğü garnitür verilir. Garnitür 4. veya 5. kap olarak nitelendirilmez.
9. İdarenin onayı alınmadan yemek listesinde değişiklik yapılmayacaktır.
10. Bir öğünde aynı gruptan iki yemek olmayacaktır.
11. Aylık menü kontrol komisyonu tarafından hazırlanacak ve en geç ayın 25'inde idareye sunulacaktır. Hastane idaresi onayladıktan sonra geçerli olacaktır. Kesinleşen listede kontrol komisyonunun onayı alınmadan hiçbir surette değişiklik yapılmayacaktır. İdarece onaylanmış liste imza karşılığı yükleniciye teslim edilecektir. Listenin bir örneği de idarede bulunacaktır.
12. Kurum yetkilileri tarafından yemek listesinde yapılan değişiklikler en az bir gün önceden yükleniciye bildirilecek ve yüklenici bu hususta tedbirini alacaktır.

YEMEK GRUPLARI:

A. GRUP YEMEKLER

1. Büyük parça et yemekleri
2. Küçük parça et yemekleri
3. Köfteler
4. Etli sebze yemekleri
5. Etli dolma ve sarmalar
6. Etli kurubaklagil yemekleri
7. Yumurtalı yemekler

B. GRUP YEMEKLER

1. Çorbalar
2. Pilavlar
3. Makarnalar
4. Börekler
5. Zeytinyağlı yemekler

C. GRUP YEMEKLER

1. Meyveler
2. Salatalar
3. Komposto, hoşaflar
4. Tatlılar
5. Diğerleri

A. Grup Yemekler :

1. Büyük parça et yemekleri: Kuzu/koyun haşlama, kuzu/koyun kapama , kuzu/koyun kızartma, fırında koyun, söğüş et, rosto, islim kebap, yeşil soğanlı et, elbasan tava, şehriyeli güveç, Ankara

Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü

tava, haşlama tavuk, fırında tavuk, tavuk dolma, sebzeli tavuk, tavuk roti, balık buğulama, fırında balık, balık tava

2. Küçük Parça Et Yemekleri: Bahçevan kebap, tas kebabı, orman kebabı, çiftlik kebap, patlıcan kebap, çoban kavurma, macar gulaş, hünkar beğendi, et sote

3. Köfteler: Kadınbudu köfte, dalyan köfte, İzmir köfte, terbiyeli köfte, çiftlik köfte, ızgara köfte, tepsi köfte, fırın köfte

4. Etli Sebze Yemekleri: Sebzeli güveç, etli bamya, etli taze fasulye, kabak musakka, Dana Kıymalı karnabahar, kabak kalye, karnıyarık, etli kış/yaz türlüsü, Dana Kıymalı semizotu, Dana Kıymalı ıspanak, etli patates, patates oturtma, fırın patates, Dana Kıymalı kapuska, etli bezelye, sebze ögreten

5. Etli dolmalar ve sarmalar: Etli biber dolma, etli kabak dolma, etli domates dolma, etli patlıcan dolma, etli karışık dolma, etli yaprak sarma, etli lahana sarma

6. Etli Kurubaklagil Yemekleri: Etli nohut, etli kurufasülye, Dana Kıymalı yeşil mercimek,

7. Yumurtalı Yemekler: Dana Kıymalı yumurta, ıspanaklı yumurta, menemen

B. Grup Yemekler :

1. Çorbalar:Kırmızı mercimek çorba, sebze çorba, domates(şafak) çorba, yeşil mercimek çorba, tarhana çorba, düğün çorba, ezogelin çorba, köylü çorba, mantar çorba, pirinç çorba, şehriyeli çorba, yayla çorba, romen çorba, soğan çorba

2. Pilavlar: Pirinç pilavı, şehriyeli pirinç pilavı, domatesli pirinç, iç pilav, özbek pilav, nohutlu pirinç pilavı, buhara pilavı, bulgur pilavı, mercimekli pilav, meyhane pilavı.

3. Makarnalar:Fırın makarna, sade makarna, soslu makarna, peynirli makarna, soslu spagetti

4. Börekler:Kol böreği, talaş böreği, bohça böreği, tepsi böreği, serpme börek, ıspanaklı börek, mercimekli bükme böreği, sigara böreği, puf böreği, milföy börek, muska böreği, mekik böreği.

5.Zeytinyağlı Yemekler: Zeytinyağlı Sebze Yemekleri, imambayıldı, kabak bayıldı, mücver, zeytinyağlı bakla, zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı enginar, zeytinyağlı havuç, zeytinyağlı kereviz, zeytinyağlı yer elması, zeytinyağlı taze fasulye, karnabahar kızartma, havuç kızartma, biber kızartma, patlıcan kızartma, kabak kızartma, karışık kızartma.

6.Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalar: Zeytinyağlı patlıcan dolma, zeytinyağlı biber dolma, zeytinyağlı yaprak sarma, zeytinyağlı lahana sarma.

7. Pilakiler: Barbunya pilaki, kuru fasulye pilaki.

C. Grup Yemekler :

1. Meyveler:Mevsime göre

2. Salatalar:Çoban salata, domates salata, karışık salata, havuç salata, kıvırcık salata, marul salata, kırmızı lahana salata, semizotu salata, patates salatası.

3. Komposto ve Hoşaflar: Ayva komposto, elma komposto, şeftali komposto, vişne komposto, kızılcık komposto, kayısı komposto, erik komposto, kuru üzüm hoşafı, kuru kayısı hoşafı, kuru erik hoşafı, karışık hoşaf.

4. Tatlılar:

a. Hamur Tatlıları: Baklava, şöbiyet, bülbül yuvası, tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, kalbura bastı, kemalpaşa tatlısı, lokma tatlısı, şekerpare, şambaba tatlısı, hanım göbeği, hurma tatlısı, yoğurt tatlısı, revani, vezir parmağı.

b. SütlüTatlılar:Sütlaç, fırınsütlaç, kazandibi, keşkül, muhallebi, fırınmuhallebi, tavukgöğsü, sup, supangle, güllaç, puding, krem şokola.

c. Helvalar:İrmik helva, tahin helva, un helva.

d. Meyveli Tatlılar:Kabak tatlısı, ayva tatlısı, kayısı dolma, meyveli paylar.

e. Diğer Tatlılar:Aşure, meyveli pelteler, yaş pasta.

5. Diğerleri : Cacık, yoğurt, piyaz, turşu, ayran

Yükleniciye bildirilen 1 aylık yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapılmak istendiğinde idarenin onayı alınacaktır. Ayrıca özel durumlarda