T.C.
KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SOSYAL HİZMETLER DAİRE BAŞKANLIĞI

ÇORBA, EKMEK VE SICAK ÇAY DAĞITIMI HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1- İŞİN KONUSU VE KAPSAMI

1.1 Bu iş; Kayseri Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığı tarafından belirlenen üniversite kampüsleri ve kütüphanelerde öğrencilere çorba, ekmek ve sıcak çay hazırlanması, taşınması, dağıtılması ve hizmetin sürekliliğinin sağlanması işidir.

1.2 Dağıtım noktaları aşağıdaki gibidir:

- Erciyes Üniversitesi Kampüsü
- Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
- Abdullah Gül Üniversitesi
- Kayseri Üniversitesi
- Merkez Kütüphanesi
- Şehir Kütüphanesi
- Beyazşehir Kütüphanesi
- Sezai Karakoç Kütüphanesi
- Talas Mevlana Kütüphanesi
- İldem Yeşilyurt Kütüphanesi
- Hacılar Halit Özkaya Kütüphanesi
- Erkilet Kütüphanesi
- Ziya Gökalp Kütüphanesi
- Yakut Mahallesi Kütüphanesi
- Altınoluk Kütüphanesi
- Gevher Nesibe Kütüphanesi
- Argıncık Kütüphanesi
- Talas Mevlana Sosyal Yaşam Kütüphanesi

1.3 İdare, hizmetin gerektirmesi halinde dağıtım noktalarında artırma, azaltma veya değişiklik yapabilir.

MADDE 2- YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

2.1 Yüklenici hizmetin eksiksiz yürütülmesi için yeterli sayıda personel, araç ve ekipman bulunduracaktır.

2.2 Yüklenici bünyesinde en az;

2.2.1 18 servis ve yardımcı personel,

2.2.2 4 şoför,

olmak üzere toplam 22 personel görev yapacaktır.

2.3 Personelin ücretleri, SGK primleri, vergileri, fazla mesai giderleri, izinleri ve diğer tüm özlük hakları yükleniciye aittir.

2.4 Çalıştırılacak personelin;

2.4.1 Sağlık raporu,

2.4.2 Hijyen eğitim belgesi,

2.4.3 Adli sicil kaydı,

2.4.4 SGK işe giriş bildirgesi

Bulunacaktır.

2.5 Yüklenici tarafından kullanılan tüm personel temiz kıyafetli, bakımlı ve hijyen kurallarına uygun şekilde görev yapacaktır.

2.6 Bulaşıcı hastalık taşıyan veya taşıdığı şüphesi bulunan personel çalıştırılamaz.

2.7 Üretim tesisi mevzuata uygun faaliyet gösteren ve gerekli izinlere sahip bir tesis olacaktır.

2.8 Yüklenici hizmet süresince en az 4 adet kapalı kasa ve gıda taşımaya uygun araç bulunduracaktır.

2.9 Araçlara ait yakıt, bakım, sigorta, muayene, kasko ve benzeri tüm giderler yükleniciye aittir.

2.10 Karavan veya büfeler yüklenici tarafından temin edilecek olup tasarımları idarenin onayına tabi olacaktır.

2.11 İdarenin belirleyeceği saatlerde Çay ve Çorba dağıtımı yapılacaktır.

MADDE 3- SICAK ÇAY DAĞITIMI

3.1 Kütüphanelerde resmi tatiller hariç haftanın 7 günü sıcak çay dağıtımı yapılacaktır.

3.2 Çaylar paslanmaz çelik semaverlerde muhafaza edilecektir.

3.3 Çay servisi self servis usulüyle yapılacaktır.

3.4 Çay ile birlikte;

3.4.1 Karton bardak,

3.4.2 Şeker,

3.4.3 Tahta karıştırıcı

Verilecektir.

3.5 Bardaklarda Kayseri Büyükşehir Belediyesi logosu bulunacaktır.

3.6 Çay servis sıcaklığı en az 80°C olacaktır.

3.7 Günlük ortalama çay miktarı 7.000 bardaktır.

3.7.1	Merkez Kütüphanesi	1000 adet bardak çay
3.7.2	Şehir Kütüphanesi	1000 adet bardak çay
3.7.3	Beyazşehir Kütüphanesi	500 adet bardak çay
3.7.4	Sezai Karakoç Kütüphanesi	250 adet bardak çay
3.7.5	Talas Mevlana Kütüphanesi	500 adet bardak çay
3.7.6	İldem Yeşilyurt Kütüphanesi	500 adet bardak çay
3.7.7	Hacılar Halit Özkaya Kütüphanesi	500 adet bardak çay
3.7.8	Erkilet Kütüphanesi	500 adet bardak çay
3.7.9	Ziya Gökalp Kütüphanesi	250 adet bardak çay
3.7.10	Yakut Mahallesi Kütüphanesi	500 adet bardak çay
3.7.11	Altınoluk Kütüphanesi	500 adet bardak çay
3.7.12	Gevher Nesibe Kütüphanesi	250 adet bardak çay
3.7.13	Argıncık Kütüphanesi	250 adet bardak çay
3.7.14	Talas Mevlana Sosyal Yaşam Kütüphanesi	500 adet bardak çay

MADDE 4- ÇORBA VE EKMEK HİZMETİ

4.1 Üniversitelerde eğitim öğretimin devam ettiği günlerde dağıtım yapılacaktır.

4.2 Kütüphanelerde resmi tatiller hariç haftanın 7 günü dağıtım yapılacaktır.

4.3 Çorbalar yüklenicinin üretim tesislerinde hazırlanacaktır.

4.4 Aylık çorba listesi idarece belirlenecek veya onaylanacaktır.

4.5 Çorba çeşitleri;

- Mercimek
- Ezogelin
- Yayla
- Domates
- Köz Biber

ve idarenin uygun göreceği diğer çeşitlerden oluşacaktır.

4.6 Çorba 180-190 ml hacimli tek kullanımlık bardaklarda servis edilecektir.

4.7 Bardaklar TSE standartlarına uygun olacaktır.

4.8 Bardakların üzerinde Kayseri Büyükşehir Belediyesi logosu yer alacaktır.

4.9 Her öğrenciye çorba ile birlikte en az 2 adet 50 gramlık ambalajlı roll ekmek verilecektir.

4.10 Her öğrenciye 1 adet peçete ve 1 adet kolonyalı mendil verilecektir.

4.11 Günlük ortalama çorba miktarı 10.000 porsiyondur. Günlük ortalama ekmek miktarı 20.000 adettir.

• Erciyes Üniversitesi Kampüsü	1.500 adet çorba 3.000 adet ekmek
• Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi	1.000 adet çorba 2.000 adet ekmek
• Abdullah Gül Üniversitesi	500 adet çorba 1.000 adet ekmek
• Kayseri Üniversitesi	500 adet çorba 1.000 adet ekmek
• Merkez Kütüphanesi	1.000 adet çorba 2.000 adet ekmek
• Şehir Kütüphanesi	1.000 adet çorba 2.000 adet ekmek
• Beyazşehir Kütüphanesi	500 adet çorba 1.000 adet ekmek
• Sezai Karakoç Kütüphanesi	500 adet çorba 1.000 adet ekmek
• Talas Mevlana Kütüphanesi	300 adet çorba 600 adet ekmek
• İldem Yeşilyurt Kütüphanesi	300 adet çorba 600 adet ekmek
• Hacılar Halit Özkaya Kütüphanesi	300 adet çorba 600 adet ekmek
• Erkilet Kütüphanesi	300 adet çorba 600 adet ekmek
• Ziya Gökalp Kütüphanesi	300 adet çorba 600 adet ekmek
• Yakut Mahallesi Kütüphanesi	800 adet çorba 1.600 adet ekmek
• Altınoluk Kütüphanesi	300 adet çorba 600 adet ekmek
• Gevher Nesibe Kütüphanesi	300 adet çorba 600 adet ekmek
• Argıncık Kütüphanesi	300 adet çorba 600 adet ekmek
• Talas Mevlana Sosyal Yaşam Kütüphanesi	300 adet çorba 600 adet ekmek

4.12 İdare gerekli gördüğü takdirde miktarlarda sözleşme hükümleri çerçevesinde artış veya azalış yapabilir.

MADDE 5- GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE ŞARTLARI

5.1 Kullanılan tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi ve ilgili mevzuata uygun olacaktır.
5.2 Tüm hammaddeler birinci sınıf kalite ve faturalı olacaktır.
5.3 Son kullanma tarihleri düzenli olarak kontrol edilecektir.
5.4 Her gün üretilen çorbadan numune alınacak ve 72 saat muhafaza edilecektir.
5.5 Üretim tesisinde HACCP veya ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulanacaktır.
5.6 İdare gerekli gördüğünde laboratuvar analizi yaptırabilir.
5.7 Analiz giderleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.
5.8 Gıda kaynaklı tüm hukuki ve mali sorumluluk yükleniciye aittir.

MADDE 6- TAŞIMA VE DAĞITIM

6.1 Çorba ve çaylar sıcaklığı koruyan ekipmanlarla taşınacaktır.
6.2 Taşımada thermobox ve paslanmaz çelik ekipman kullanılacaktır.
6.3 Çorbanın sevk sıcaklığı en az 75°C olacaktır.
6.4 Servis sıcaklığı en az 65°C olacaktır.
6.5 Çay servis sıcaklığı en az 80°C olacaktır.
6.6 Günlük sıcaklık ölçümleri kayıt altına alınacaktır.
6.7 Dağıtım sırasında hijyen kurallarına eksiksiz uyulacaktır.

MADDE 7- DENETİM VE KONTROL

7.1 İdare yüklenicinin üretim tesislerinde ve dağıtım alanlarında denetim yapabilir.
7.2 Yüklenici talep edilen her türlü belgeyi ibraz etmek zorundadır.
7.3 Günlük dağıtımlar tutanakla kayıt altına alınacaktır.
7.4 Hakediş ödemeleri onaylı tutanaklar esas alınarak düzenlenecektir.
7.5 Tutanaksız hizmetler için ödeme yapılmaz.

MADDE 8- CEZAİ HÜKÜMLER

8.1 Eksik dağıtılan çorba, ekmek ve çay miktarları hakedişten düşülecektir.
8.2 Hijyen eksikliği, eksik personel, geç dağıtım veya kalite uygunsuzluğu halinde tutanak düzenlenecektir.
8.3 Tekrarlanan uygunsuzluklarda sözleşme hükümleri doğrultusunda ceza uygulanacaktır.
8.4 İnsan sağlığını tehlikeye düşüren durumlarda idare hizmeti durdurabilir.
8.5 İdarenin uğrayacağı zararlar yükleniciden tahsil edilir.

MADDE 9- DİĞER HÜKÜMLER

9.1 Mücbir sebepler dışında hizmet aksatılamaz.
9.2 Mücbir sebep durumları yazılı olarak idareye bildirilecektir.
9.3 Bu şartnamede hüküm bulunmayan hallerde ilgili mevzuat hükümleri uygulanır.
9.4 Yüklenici iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve gıda mevzuatına uymak zorundadır.
9.5 Bu teknik şartname ihale dokümanının ayrılmaz parçasıdır.

MADDE 10- MUAYENE VE KABUL İŞLEMLERİ

4.1 Muayene ve kabul işlemleri idarece oluşturulan Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından yapılacaktır.

4.2 Kontrollerde aşağıdaki kriterler esas alınacaktır:

- Çorba miktarı uygunluğu
- Ekmek miktarı uygunluğu
- Çay miktarı uygunluğu
- Bardak ve sarf malzemeleri uygunluğu
- Personel yeterliliği
- Hijyen kurallarına uygunluk
- Sıcaklık değerleri
- Araç ve ekipman uygunluğu
- Günlük tutanakların uygunluğu
- Numune kayıtlarının uygunluğu

4.3 İdare gerekli gördüğü durumlarda numune alarak analiz yaptırabilir.

4.4 Şartnameye uygun olmayan ürünler kabul edilmeyecektir.

4.5 Uygun bulunmayan hizmetler için ödeme yapılmayacaktır.

4.6 Sözleşme sonunda Genel Kabul Tutanağı düzenlenecektir.

HAZIRLAYAN
Şaban YILMAZ
Tekniker

ONAYLAYAN
Hüseyin SÜS
Sosyal Hizmetler Şube Müdürü